

Mediazione per gli affitti pagati dalle aziende

IL SERVIZIO

VENEZIA Nelle settimane di chiusura sono molte le attività commerciali che si sono ritrovate a pagare i canoni di locazione dei propri locali nonostante le saracinesche abbassate. Di conseguenza i tribunali italiani hanno dovuto fare i conti con le numerose istanze promosse d'urgenza dai proprietari degli immobili e dai locatari sui pagamenti dei contratti di affitto commerciale e affitto d'azienda.

Per aiutare le imprese che in questo momento oltre al problema dei canoni di locazione devono affrontare anche grosse difficoltà economico-finanziarie per la ripresa, i protocolli di sicurezza da adottare e la gestione del personale, le Camere di Commercio di Venezia, Rovigo e Treviso Belluno attraverso il Centro di mediazione e arbitrato di Curia Mercatorum hanno attivato una serie di agevolazioni per promuovere una mediazione tra le parti e arrivare un accordo, senza passare dalle aule di un tribunale. Tra le agevolazioni previste, per i soggetti interessati alla mediazione, vi è l'eliminazione del pagamento del diritto d'avvio della procedura e l'applicazione di uno sconto del 50% sulle spese complessive qualora il procedimento dovesse andare avanti dopo l'incontro preliminare.

«Il nostro supporto - commenta Giuseppe Fedalto, presidente Camera di Commercio di Venezia Rovigo - vuole essere a favore delle attività commerciali che per mesi senza incassi hanno dovuto comunque spendere. Spese che inevitabilmente aumenterebbero se dovessero ricorrere a un processo in Tribunale». Le richieste per fissare un incontro preliminare con Curia Mercatorum possono pervenire a partire da oggi. Per informazioni è possibile scrivere all'indirizzo info@curiamercatorum.com.

Chef sull'orlo di una crisi di nervi: «Se non tornano i turisti sono guai»

► I clienti si diradano dopo la "fiammata" del ponte del 2 giugno. «C'è movimento solo nel fine settimana»

► Gianni Bonaccorsi: «Da gennaio siamo a meno 80 per cento, ma le bollette arrivano puntuali»

RISTORANTI VIP

MESTRE Domenica 7 giugno: Andrea Cargasacchi, titolare della storica, omonima coltelleria, mi manda un video della Merceria dell'Orologio, un deserto, e in Piazza San Marco, che si intravede in lontananza, solo qualche figura. Martedì 9 giugno, ora di pranzo: «Sono in Riva degli Schiavoni, e non c'è praticamente nessuno», dice Nico Fullin, patron dell'albergo Wildner e del Localino, il ristorante annesso. Dunque, è vero: il ponte del 2 giugno è stata una fiammata improvvisa ma si è spenta in fretta, Venezia si è riaccesa per un weekend, non di più. Come volevasi dimostrare: senza il turismo la città non può ripartire. «Era già tutto previsto» urlava disperato, 45 anni fa, Riccardo Cocciantone, ma quelle erano pene d'amore. Qui, invece, a soffrire è il commercio, sono le famiglie, a precipitare nel profondo rosso sono i bilanci, a temere il peggio imprenditori e dipendenti. A cominciare dalla ristorazione.

IL PRIMO WEEKEND

Fullin ha aperto il suo ristorante la settimana scorsa, solo nel weekend e, a dire il vero, non può lamentarsi, anzi: «Infatti è stato un boom, addirittura inatteso - ammette - La prima sera abbiamo fatto sessanta coperti e siamo anche andati in difficoltà perché non ci aspettavamo una risposta del genere, sabato e domenica abbiamo lavorato benissimo, con un pienone sia all'interno che con i tavoli in riva. I clienti? Veneziani e veneti. Un paio di austriaci e svizzeri. Siamo contenti, ma è presto per cantare vittoria, anche perché siamo aperti quattro giorni la settimana». Ma il fine settimana, per quanto brillante, non basta: «Abbiamo avuto un po' di movimento sabato e domenica, 10-15 coperti, ma bastano a malapena per pagare le spese di una squadra peraltro ridotta ai minimi termini, cinque-sei persone fra



REGOLE STRETTE Roberto Oran, titolare dell'osteria "La Zucca" nei giorni delle prove di distanziamento

NICO FULLIN: «IN RIVA DEGLI SCHIAVONI NON GIRA QUASI NESSUNO»
SERGIO FRAGIACOMO: «RIUSCIAMO SOLTANTO A PAGARE LE SPESE»

ALL'OSTERIA DA FIORE DI SAN POLO UNA MEDIA DI 8-10 CLIENTI AL GIORNO
PAOLO LAZZARI: «SUL PIANO ECONOMICO ERA MEGLIO NON RIAPRIRE»

sala e cucina, un terzo del personale al lavoro, un menu più snello e a prezzi ridotti, in attesa di tempi migliori» spiega Sergio Fragiaco, titolare del Bistrot de Venise in Calle dei Fabbri.

Non lontano, ecco Gianni Bonaccorsi che - in campo Santi Filippo e Giacomo - ha riaperto sia lo stellato "Ridotto" sia l'adiacente bacaro l'Acquigheta, ma i numeri sono quelli che sono: «Il Ridotto si riempie nel fine settimana, del resto si fa anche presto a fare il pienone da noi, visto il numero di coperti che erano già pochi prima, e ora sono dimezzati. Negli altri giorni facciamo uno o due tavoli al massimo. Va un po' meglio all'Acquigheta. Diciamo che dal 1. gennaio siamo a meno 80%, il problema è che invece le

bollette arrivano puntualmente come se non fosse successo nulla. Stiamo lavorando con i veneziani e soprattutto con i veneti, molti ci hanno scoperto in tempo di lockdown grazie al nostro servizio di delivery, altri hanno acquistato i voucher a prezzi scontatissimi, altri ancora mi dicono che sono tornati a Venezia dopo tanto tempo sfruttando le tariffe agevolate dei parcheggi e il privilegio di godere una città semideserta. Poi, certo, questa è poesia, e alla sera bisogna fare i conti e se non tornano i turisti, con questi incassi non si va da nessuna parte».

LA STELLA PIU' LONGEVA

Stessa musica a San Polo dove l'Osteria da Fiore, la più longeva stella Michelin veneziana, è ri-

partita con aperture solo serali, dal lunedì al venerdì, e anche a pranzo il sabato, un terzo del personale, il 40 per cento dei coperti in meno e una media - ovviamente insostenibile nel lungo periodo - di 8-10 clienti al giorno, che poi salgono fra venerdì e sabato: «Abbiamo eliminato le materie costose, lavoriamo su verdure e pesce azzurro, cerchiamo di tenere sotto controllo i prezzi, senza però snaturare il nostro stile» spiegano Maurizio e Damiano Martin. «Speriamo nelle prossime aperture dei grandi alberghi, dall'Aman al Cipriani, e soprattutto in un inverno senza virus e senza acqua alta. In caso contrario la situazione rischia di diventare davvero drammatica, per noi imprenditori ma anche per i nostri dipendenti».

Non va meglio in Fondamenta San Felice: «Guardo il passaggio della gente che va e viene dalla stazione, mi dicono che c'è un gran via vai di aperitivi nelle fondamenta adiacenti, fra Misericordia e Ormesini, ma qui al ristorante ieri abbiamo fatto cinque coperti - dice Paolo Lazzari, patron con la sorella dello storico Vini da Gigio, riaperto da un paio di settimane -, anche se per sabato ho già qualche prenotazione in più. Diciamo che dal punto di vista economico avrei fatto meglio a non riaprire, ma so anche che bisognava rimettersi comunque in moto, dare un segnale di vita e di presenza, e sperare che le cose migliorino. Se invece andasse avanti così, vedo un autunno molto duro».

Insomma, una ripartenza decisamente lenta: «C'è stato movimento nei primi giorni - spiega Eligio Paties, patron dei Do Fori, il primo a riaprire - poi si è fermato tutto. C'è qualche turista, ieri sera avevo due tavoli di tedeschi, e io lavoro abbastanza anche con la Terraferma ma a parte i fine settimana c'è molta calma, diciamo così. Del resto fino a che non riapriranno gli alberghi e l'aeroporto inutile farsi illusioni. Poi sono sicuro che la gente tornerà».

Claudio De Min

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ecco Cocai Express: nelle case la cucina veneziana di qualità

SFIDA DI 4 GIOVANI

VENEZIA Al principio l'idea era di dare una mano a Venezia (alla città, ai suoi abitanti, ai ristoranti, al commercio) in un momento di emergenza, adesso però ci hanno preso gusto e non vogliono fermarsi: Tommaso Ramadoro, Guglielmo Zanini, Stefano Majocco e Giovanni Torcellan, quattro giovani veneziani che hanno girato il mondo e ora hanno deciso di fare impresa, per e nella loro città, logisticamente così complessa. L'obiettivo è quello di un "business rispettoso" dove i valori fondamentali siano "qualità e sostenibilità" dice Giovanni, 28 anni, uno di fondatori: «Mi spiego meglio. Puntiamo a costruire una squadra di clienti di un certo tipo, attività rispettose, serie, gente che fa cibo buono, che vende cose buone, imprenditori che abbiano la nostra stessa filosofia di rispetto della città e dell'ambiente. Una specie di marchio di garanzia per cui chi si affida a noi sappia che lavoriamo con un certo tipo di commercio». E se all'inizio Cocai Express (e nome più veneziano

non ci poteva essere) portava semplicemente a casa i pasti, nella fase 2 vuole andare oltre e garantire un servizio che Venezia non ha mai avuto e con uno stile veneziano, rispettando la città, i suoi valori, la tradizione, insomma con una visione iperlocal, lontana da quella dei grandi gruppi che, pure, cominciano a muoversi sull'onda della moda Delivery. Anche perché gli stessi ristoratori per un bel po' non abbandoneranno del tutto questa modalità, anzi, non fosse altro che per arrotondare entra-

«SEMBRAVA SOLO UNA OPPORTUNITÀ IN TEMPI DI COVID ORA È UN FARE IMPRESA ALL'INSEGNA DI QUALITÀ E SOSTENIBILITÀ»

te forzatamente ridimensionate dalla riduzione dei coperti e dai timori delle persone, mentre gli stessi clienti potrebbero essersi abituati al piacere e al piccolo lusso di ricevere a casa piatti gourmet, pesce, frutta e verdura, qualche buona bottiglia.

NUOVA PROSPETTIVA

«Fin dall'inizio - spiega Torcellan - l'idea non è mai stata quella di un'avventura destinata a durare qualche settimana ma di un'impresa da perpetuare anche dopo la fine della crisi Covid-19 e da consolidare. Siamo partiti grazie alla fiducia accordata da Casa Cappellari e dall'Antico Forno, due attività di ristorazione, entrambe in ruga Rialto, che ci hanno voluto dare fiducia, si sono fidati di noi. Poi siamo stati subito sommersi dalle richieste e a molti abbiamo dovuto dire di no, anche se rapidamente siamo arrivati ad

avere una trentina di ragazzi, tutti impegnati gratuitamente in questo progetto». Cocai Express opera tramite l'omonima pagina Facebook dove sono elencati i ristoranti e le attività e si possono fare le ordinazioni ma è in arrivo anche la App dalla quale si potranno visionare i menu e i prodotti disponibili. Dopo l'alluvione e il coronavirus, due botte pesanti nel giro di pochi mesi l'una dall'altra, la città si è trovata isolata e dovrà ripensare la propria identità, si spera ripartendo dai cittadini. Torcellan ha lavorato per anni nella ristorazione come responsabile di attività legate al food & drink, Guglielmo è un ex professionista di rugby, Tommaso laureato in matematica, Stefano viene da Amazon. Sono già quasi diecimila le consegne effettuate, l'idea è circolata in fretta ed è piaciuta a molti, e i Cocai hanno subito trovato anche un paio di sponsor: DirectaPlus di Como ha offerto magliette termoregolanti e mascherine, mentre lo studio di Retail Design dell'architetto veneziano Paolo Luchetta ha fornito la consulenza per il brand.

C.D.M.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



non riconoscere la possibilità, ma non lo metteremo, sarà più che sufficiente quello che abbiamo, perché avremo già i nostri problemi a riempire lo spazio di cui disponiamo». L'affondo è alle politiche governative, perché il problema principale per l'azienda gestita dal manager riguarda la tutela del marchio: «Il Florian è un marchio italiano la-

Tommaso Borzomi

© RIPRODUZIONE RISERVATA