

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Panini incartati e menù con QR Code, così riaprono i ristoranti del Buon Gusto

Valeria Arini · Wednesday, May 20th, 2020

Alcuni ristoranti aderenti alla associazione della rete del **Buon Gusto** hanno scelto di **riprendere in questi giorni l'attività di ristorazione** ai tavoli. **L'Antico Teatro, La Vecchia Legnano, l'Osteria Al Rossini, il ristorante Scìà On Martin, il Maragasch** riprendono il servizio mentre per gli altri c'è ancora qualche settimana di attesa. Per tutti grande attenzione ai prezzi (che non saranno ritoccati) e **la scelta condivisa di mantenere – almeno per ora – il servizio di delivery**.

Fase 2, le regole per i ristoranti

Certo le difficoltà sono state tante per poter organizzare le riaperture di questi giorni con le regole del famigerato protocollo INAIL. Regole che prima tardavano ad arrivare per poi essere approvate a poche ore dalla entrata in vigore. In più le Regioni che fino all'ultimo momento hanno cambiato le carte in tavola. Basta solo pensare alle distanze di sicurezza fra le persone: prima un metro, poi un metro e mezzo, poi di nuovo un metro . . . E i familiari e conviventi allo stesso tavolo? In alcune regioni possono stare vicini in altre (come la Lombardia) devono sempre rispettare la distanza. E questo solo per ricordare alcuni dei problemi insorti in questi giorni.

La Vecchia Legnano

«Capirà che in queste condizioni non è certo stato facile per noi organizzarci», racconta **Maria Mantia** che assieme al marito Michele dirige La Vecchia Legnano, storico ristorante e pizzeria del centro cittadino.

«Ci siamo rimboccati le maniche per garantire tutto il processo di sanificazione continua dei locali e per consentire il completo ricambio d'aria più volte al giorno. Noi siamo in parte favoriti su questo perché abbiamo tre ambienti molto grandi ma **dovremo comunque ridurre del 50% il numero dei tavoli**. Questa riapertura – prosegue Mantia – è un po' una scommessa perché non sappiamo quante persone abbiano davvero voglia di tornare al ristorante, ma è **una scelta che abbiamo fatto soprattutto per spirito di servizio e per garantire il lavoro** a quella parte del nostro personale che ancora non è riuscito ad ottenere la cassa integrazione.

Abbiamo fatto comunque tutto il possibile. All'entrata abbiamo messo il dispenser con il sanificatore. Ci siamo aggiornati sui comportamenti da tenere attraverso un corso online certificato.

Abbiamo adottato i nuovi menù plastificati perché molti dei nostri clienti hanno comunque ancora problemi ad usare il tablet o i cellulari.

Naturalmente non facciamo più l'apparecchiatura dei tavoli come prima. Ora lasciamo solo la tovaglia e poi quando arriva il cliente apparecchiamo **utilizzando posate imbustate e panini incartati**. Insomma tutto quello che era umanamente possibile lo abbiamo fatto sperando che tutto questo serva almeno a sostenere le spese. **Come prezzi abbiamo deciso di mantenere quelli di prima** anche se io stessa sono la prima che si rende conto facendo la spesa di quanto in questi giorni siano saliti i prezzi un po' di tutto ... non possiamo chiedere un ulteriore sacrificio ai nostri clienti che in questi mesi hanno sofferto come noi».

Scià on Martin

Anche il ristorante Scià On Martin ha riaperto in questi giorni. Per la **manager Nicoletta Stellini** l'impegno se possibile è ancora più arduo perché la struttura comprende anche un albergo. La prima difficoltà che anche qui si è dovuto fare dall'inizio è stato comprendere bene tutto ciò che la normativa richiede per garantire la sicurezza.

Per il servizio ristorante si è scelta l'opzione della **prenotazione obbligatoria**, entro le 12.00 per il pranzo ed entro le 19.00 per la cena. La mail e il numero di cellulare si trovano nel sito. I tavoli sono stati posizionati calcolando esattamente le richieste dall'ultimo DL e pertanto verrà mantenuta la distanza di un metro tra i vari commensali. Eventuali esigenze familiari verranno valutate e concordate con la Direzione. I menu potranno essere consultati con apposito QR CODE, scaricabile sullo smartphone del cliente oppure al tavolo in versione cartacea usa e getta. Il personale di sala è stato formato per rispettare le regole di distanza e attenzione e indosserà le mascherine durante il servizio al tavolo.

Antica Locanda del Villoresi

Quando lo abbiamo contattato anche **Carmine Albero** dell'Antica Locanda del Villoresi era impegnato nei lavori di risistemazione del suo locale. «Stiamo riorganizzando il processo di sanificazione, la manutenzione dell'impianto di condizionamento e la riorganizzazione dei flussi all'interno locale. Abbiamo riprogrammato un menu più basico, semplice da gestire perché davvero non sappiamo cosa ci aspetta nei prossimi giorni.

Per il menù ai tavoli **ci stiamo organizzando con il QR Code**. Abbiamo messo i dispenser e adottato tanti piccoli accorgimenti. Per esempio abbiamo cambiato il protocollo per l'utilizzo del sale del pepe. Non saranno più a disposizione del cliente. Ci sarà il nostro personale di sala che a richiesta provvederà ad aggiungere direttamente nel piatto.

Insomma stiamo cercando di limitare ai minimi termini le possibilità di contatto con gli oggetti di sala e per rispettare le distanze abbiamo eliminato la metà dei tavoli».

Maragash

Anche il Maragash di **Alessandro Davide Ceriotti** ha riaperto questa settimana. «Abbiamo ridefinito la disposizione interna degli spazi che era stata cambiata per organizzarci per il delivery. Adesso abbiamo ripristinato e sanificato la sala. Abbiamo sanificato tutti gli oggetti (bottiglie comprese!) e aggiunto diversi dispenser all'ingresso del locale, prima del bagno, in sala e nell'area cassa. Non utilizzeremo i guanti ma abbiamo predisposto un protocollo per il frequente lavaggio

delle mani di tutto il personale. Per quanto riguarda la cassa non possiamo impedire ai clienti di pagare in denaro ma cercheremo di orientarli verso l'utilizzo del contactless. In ogni caso i pagamenti saranno fatti al tavolo. Abbiamo anche stabilito **un protocollo per sanificare il denaro** che viene comunque lasciato fermo per almeno 24 ore prima di essere usato. Ci siamo dotati di un macchinario per la sanificazione dell'aria con microparticelle di ozono. E' la soluzione ideale per una struttura come la nostra che prevede una sala molto grande. E poi dobbiamo attrezzarci per **gestire bene i turni di prenotazione** perché non abbiamo una sala molto grande anche se non sono così convinto che almeno all'inizio verranno in molte persone».

L'Antico Teatro

Per **Gianfranco Quercia**, storico proprietario dell'Antico Teatro e per il nipote Andrea che da qualche mese lo affianca nella gestione, i due mesi di forzata inattività – capitati fra l'altra poco dopo il restyling del locale – sono stati anche l'occasione per adottare un diverso approccio nei confronti del loro lavoro. Un'occasione per ripensare alla cucina del ristorante ancorandola ancora di più ai valori che diversi decenni fa ispiravano il giovane Gianfranco agli inizi della sua carriera.

Questi principi sono ribaditi nel **documento manifesto di benvenuto** postato in questi giorni sul sito del ristorante e testimoniano un rinnovato impegno a rimanere fedeli alla tradizione Mediterranea e alla valorizzazione delle importanti materie prime offerte dal territorio italiano nel rispetto della stagionalità. A questo si unisce l'impegno a continuare nella ricerca di partner commerciali che rispettino criteri di **eco-sostenibilità** privilegiando fra essi quelli più prossimi al ristorante e favorendo la nascita di reti di relazioni personali piuttosto che freddi rapporti di affari. Anche qui tanta attenzione ad adeguarsi alle norme del protocollo INAIL e a quanto stabilito per le riaperture da Regione Lombardia».

This entry was posted on Wednesday, May 20th, 2020 at 8:15 pm and is filed under [Alto Milanese](#), [Cucina](#), [Economia](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.