

Bologna

L'economia che riparte: le storie

«Così lo spritz viaggia su quattro ruote»

Antonella Casaro ha avviato la propria attività durante l'emergenza. «Porto a spasso per la città il vero aperitivo veneziano»



«**Caro Covid**, è l'ora dell'aperitivo. E tu non ce lo toglierai mai». Perché non gustarsi allora uno spritz, fatto a bordo di un Piaggio Porter? Sì, è tutto vero: si chiama 'Spritz a Porter' la nuova attività di Antonella Casaro (**nella foto**) che, dal 23 maggio, va a spasso per la città, pronta ad accontentare i palati più esigenti. «Sono cresciuta a Venezia e da buona veneta lo spritz per me è come l'acqua, l'abc della convivialità e la base dell'aperitivo – racconta -. In città non esiste niente di simile, quindi ho pensato 'Perché non provarci?'. Ovviamente volevo proporre qualcosa di davvero innova-

tivo, e così ho pensato a un locale su quattro ruote. È stata dura organizzarsi durante il lockdown, poi le corse pazzesche per essere pronti in soli 10 giorni. L'idea era quella di partire ad aprile, ma per ovvi motivi sono stata costretta ad aspettare». Con il virus alle spalle, Antonella è partita a tutto gas, a bordo del suo bolide: «Sta andando bene, nonostante il periodo. Un inizio traballante, ma è stato accolto benissimo da tutti. A parte gli spritz classici che non possono mai mancare, io e mio marito Giuseppe abbiamo inventato anche delle nuove varianti. Non può mancare il Prosecco Docg superiore Valdobbiadene, ac-

compagnato dai bitter come l'Aperol, e dai tipici 'cichetti' veneziani con sfiziosità come l'uovo sodo con acciuga e maionese, il crostino tostato con baccalà mantecato, la polenta gratinata con soppresina veneta, o i fiori di zucca fritti. Ci trovate tutti i pomeriggi: martedì, giovedì e sabato siamo a Zola Predosa, in prossimità del parco Respighi, mentre mercoledì, venerdì e domenica ci spostiamo nel parco dei Noci di Borgo Panigale». E quando i clienti chiedono 'Ma come avete fatto ad aprire in un periodo del genere?' Antonella risponde: «A volte nella vita bisogna osare. E io posso dire di averlo fatto, senza rimpianti».

[Il laboratorio 'Pasta Lab'](#)

«Salvate dal delivery e dall'amicizia»

«**Abbiamo** aperto 'Pasta Lab' la mattina dell'11 marzo. Quella sera ha chiuso l'Italia. Sapevamo che sarebbe successo, ma in cuor nostro speravamo di no». Lucia Bezzi e Alexandra Witters (**nella foto**) condividevano lo stesso sogno: aprire un laboratorio in cui poter sfornare delizie di pasta fresca e offrire corsi di cucina ai turisti stranieri. Ci riescono, in via Pier de Crescenzi 2/e-f. Poi, però, arriva il Covid-19, e cambia tutto. «In questi mesi di lockdown non abbiamo mai chiuso – racconta Lucia -. I primi giorni non sapevamo davvero quale sarebbe stato il nostro destino, era tutto così confuso. Gli scontrini erano penosi, in giro non c'era nessuno e dovevamo congelare tutto quello che preparavamo in laboratorio per non doverlo buttare via. Alla fine siamo state costrette a fare le consegne a domicilio: siamo sopravvissute con la produzione della pasta, non potendo contare sulla gastronomia. Solo così siamo riuscite a pagare tutte le spese. L'idea dei corsi di cucina amatoriale per stranieri? Infattibile. Di turisti non ce ne sono».



Una grande amicizia, quella tra Lucia e Alexandra, che nasce diversi anni fa sul posto di lavoro, una scuola di cucina. «Alexandra è olandese – continua Lucia -. È venuta in Italia apposta per imparare a fare la pasta fresca. Era brava, così è stata assunta. Da quel momento siamo diventate molto amiche e ci siamo unite. Poi, il locale insieme, per coronare il nostro sogno, anche se in un momento difficile come questo. Ma in fondo va bene così: sarebbe stato peggio se non avessimo preso questa strada, se non ci fossimo messe in proprio. Attualmente il settore del turismo è fermo, quindi probabilmente ad oggi saremmo già state anche licenziate. Diciamo che nella sfortuna, qualcosa di positivo c'è. Da metà maggio c'è più gente in giro, ci stiamo riprendendo. Noi due comunque siamo forti, non siamo persone che si spaventano facilmente: all'inizio, per esempio, mancavano le mascherine, noi ce le siamo fatte da sole con la carta da forno, prendendo ispirazione da alcuni tutorial. Lo abbiamo fatto perché non avevamo altra scelta, perché ne avevamo bisogno. Il dubbio e la paura c'era, però non avevamo alternative, se non quella di chiudere la serranda e pagare i debiti per sempre. Ovviamente non lo avremmo mai fatto».

Per questo resto ottimista e fiduciosa».

Silvia Santi inaugura il negozio a San Benedetto con il sindaco Santoni



[Il centro estetico di San Benedetto](#)

«Bando ai timori, avevo l'Essenziale»

«**Durante** il lockdown parlavo con le amiche e tra di noi ci dicevamo sempre 'Vorrei fare questo, vorrei fare quello...'. Ovviamente non si poteva fare nulla, perché la situazione non lo permetteva. Poi, ad un tratto, un colpo di fulmine: mi sono detta 'Vabbè chissene frega, a me basta l'essenziale'. Da lì nasce il nome del mio negozio». Lo racconta Silvia Santi, la titolare del centro estetico 'L'essenziale' di via Risorgimento 2, a San Benedetto Val di Sambro. Negozio che non si è lasciato abbattere dal virus e che ha inaugurato il 18 giugno, con un taglio del nastro a cui ha preso parte anche il sindaco Alessandro Santoni. A darne notizia è stato proprio il primo cittadino sulla sua pagina Facebook: «Aprire un'attività proprio nella fase di post-Covid è per tutti noi un segnale importante, di coraggio e di fiducia: segnali, questi, che il nostro territorio non ha mai smesso di diffondere. E questo è proprio l'Essenziale», ha scritto Santoni.

«**L'intenzione** era quella di aprire ad aprile, poi con il Covid ho dovuto rimandare tutto – racconta Silvia -. I lavori sono cominciati solo alla fine di maggio ed è stata una corsa contro il tempo, per riuscire a inaugurare il prima possibile. Sono andata avanti solo perché aprire un centro estetico è sempre stato il mio sogno. Ammetto che il Covid mi ha spaventata parecchio, e probabilmente se non avessi già investito dei soldi quando è scattata la pandemia e il lockdown, mi sarei anche fermata. Colpa della paura di fallire fin da subito. Poi però ho dato ascolto al mio cuore: sono 20 anni che mi immagino questo posto, quindi non avrebbe avuto alcun senso rinunciare. E l'ho fatto comunque, rischiando. Posso dire che fino ad oggi è un boom di prenotazioni e l'attività sta andando molto bene, tutto fila liscio come l'olio. Per questo resto ottimista e fiduciosa».

testi a cura di
Alessia Ussia

[Il locale 'Public'](#)

«L'inaugurazione il giorno dello stop»

«**Era** il 22 febbraio, che data indimenticabile. Stavamo festeggiando il nostro sogno che prendeva forma, il 'Public', quando Giuseppe Conte ha presenziato alla sua prima conferenza stampa, nella quale venivano vietati concerti ed eventi che potessero creare assembramenti di persone. Una gran bazza!». Davide Merighi, Dario Stagni e Lucio Prospero (**nella foto**) ricordano così l'apertura del loro gastro-pub in via Fiesse 32 a Castenaso, pochi giorni prima del blocco nazionale. «Il lockdown è stato parecchio impegnativo da affrontare: vedere il proprio sogno bloccato così in partenza per colpa di una pandemia che nessuno si sarebbe mai aspettato, ecco... non è stato piacevole – raccontano -. Più che altro per l'impegno e la passione che tutto lo staff ha investi-



to in questi mesi per realizzare la copia perfetta delle nostre aspettative. Siamo stati chiusi il primo mese per prendere le misure, poi siamo partiti col delivery che è stato stimolante: portare un po' di normalità e un sorriso nelle case delle persone è

stato uno scambio di speranza reciproca che ci ha caricato le pile e fatto ripartire con una marcia in più».

L'idea del locale? «Tutto nasce dal bisogno comune di avere una location serale a Castenaso, che dia ai giovani la possibilità di passare una serata diversa dal solito, dall'aperitivo al dopocena – continuano -. L'obiettivo è di raggiungere attraverso gli eventi che proporremo, serate che variano per stile e genere di intrattenimento: sport, musica dal vivo, stand up comedy. L'arredo poi è stato prodotto quasi interamente con materiale di recupero: legno, ferro e tante cose nascoste in cantina o in garage, a partire dal container che abbiamo trasformato in una 'birra gigantesca', fino ad arrivare ai dettagli come i fumetti di Diabolik o la borsa del Castenaso Calcio di fine anni '70». E per quanto riguarda il menù, «soddisfa parecchi palati: si va dai primi tradizionali come la nostra 'Paz!' e cioè una gramigna tirata al torchio con ragù di salsiccia, ai panini come il 'crispy Vez bacon'. Abbiamo anche proposte per vegetariani e per celiaci, questo non solo per il cibo ma anche per la birra. Insomma, ce n'è per tutti: la serata è servita!».