

**DENTRO
LA NOTIZIA**

Analisi delle aziende del commercio e del turismo: non brillano i dati, anzi, si registra un calo tra quelle iscritte alla Camera di Commercio. Soffrono sia il forese che il centro storico. E il mese di maggio, a causa del maltempo, non ha risollevato il morale

**Una ripartenza difficile****L'INTERVISTA/1** VERONICA FREDIANI

«A 30 anni ho aperto un bar E sono molto felice»

VERONICA Frediani (30 anni) del Bar&Food Baraonda di piazza dei Caduti a Ravenna, aperto lo scorso marzo, come è arrivato al grande passo in un momento così difficile per le imprese?

«Ci ho voluto provare perché l'alternativa era un lavoro mal pagato e mal tutelato che ho sperimentato: mille euro al mese, per 12/13 ore al giorno e tanta fatica per pagare un affitto. Se proprio devo guadagnare poco, almeno mi diverto con qualcosa di mio, poi chissà...»

Che lavori ha fatto in questi anni?

«Mi sono trasferita a Ravenna nel 2014. Ho fatto le stagioni al mare e ho lavorato come cameriera nei bar. Ho imparato tutto quello che potevo e, quando si è presentata l'opportunità, ho deciso di buttarmi andando contro i consigli dei familiari e contro le mie opinioni».

Cosa la spaventa in particolare?

«Ravenna è una città difficile, con molta competizione tra gli operatori del settore. C'è una vera e propria guerra, diversamente da quanto avviene al mare tra gli stabilimenti balneari dove c'è maggiore sportività. Invece, la concorrenza dovrebbe giovare a tutti».

È soddisfatta della scelta presa?

«Sì. Siamo in costante crescita. Abbiamo una clientela eterogenea: c'è chi viene per le colazione perché attirato dalla nostra vetrina, chi per l'aperitivo e chi solo per un caffè o una bibita in attesa dell'autobus».

Piazza dei Caduti si sta rivelando una buona location?

«Sì. Ci sono luci e ombre come i ravennati ben sanno, ma abbiamo imparato a gestire le ombre, anche grazie alla collaborazione con le forze dell'ordine».

L'INTERVISTA/2 ALESSANDRO PIREDDU

«Ho messo qui radici e puntato sul mio locale»

ALESSANDRO Pireddu (35 anni), lo scorso aprile, ha aperto il ristorante-pizzeria Ustareia di Savarna. Si tratta di una prima attività in proprio?

«Sì. Sono un cuoco e per anni ho lavorato in Alta Italia come direttore di ristorante e consulente, un ruolo quasi ultimo che continuo a esercitare».

Quali dubbi o timori aveva prima di aprire?

«Quelli tipici che possono esserci in Romagna: la grande concorrenza. Poi aprire in una località un po' sperduta come Savarna è una sfida anche per me che ho alle spalle esperienze gestionali».

Cosa le ha fatto rompere gli indugi?

«La nascita di mio figlio, qualche mese fa. Dopo anni di continue trasfe-

te, ho pensato fosse arrivato il momento di metter su radici, qui in Romagna dove vivo da 17 anni, malgrado le mie origini sarde».

Come sta andando la nuova avventura?

«Bene, anche meglio del previsto. Tenevamo un calo estivo fisiologico che invece non c'è stato. Le nostre serate a tema con musica in veranda sono apprezzate. D'altra parte, mi ero innamorato di questo locale, chiuso da otto anni, che non conoscevo e che ha tutte le caratteristiche che ricercavo».

Qual è il vostro punto di forza?

«La pizza con farina di qualità, lievitazione naturale e fior di latte, ma anche i piatti della tradizione romagnola presentati con un po' di teatralità. Come amiamo ripetere per stupire: 'Neveca anche d'estate'».



ENTUSIASTA
Alessandro Pireddu