

Mario Ferrara sul Coronavirus a Bologna: «Alla Trattoria Scacomatto non abbandoniamo i clienti»

scritto da Manuela Di Luccio | 13/03/2020



Il Covid-19 ha bloccato anche la ristorazione italiana. Ne abbiamo parlato con lo chef lucano, titolare di un ristorante al centro di Bologna che ha deciso di continuare a lavorare seppure con modalità completamente nuove

L'emergenza dovuta alla diffusione del **Coronavirus** sta cambiando, ora per ora, le abitudini degli italiani: nessuna categoria è esclusa da questa sorta di nube nera che aleggia sul nostro Paese e l'economia, al pari delle persone, è vittima di questa impasse.

Trattando di ristorazione, abbiamo scelto di parlare proprio della crisi che vivono i protagonisti di questa categoria e siamo partiti da **Bologna**, una delle prime città che ha subito la scelta - giusta -

di [limitare e poi azzerare l'attività di somministrazione di bar e ristoranti](#). È stata lasciata aperta la strada del *delivery*, ovvero la consegna a domicilio dei pasti, per garantire a tante categorie di lavoratori ancora in attività di poter consumare un pasto caldo a pranzo.

Mentre sull'argomento vige ancora una certa confusione e idee spesso in contrasto fra loro, **La Gazzetta del Gusto** ha parlato con **Mario Ferrara**, titolare della **Trattoria Scacomatto** situata nel cuore del centro storico, che in questi giorni ha scelto di **continuare ad essere operativo**, insieme al figlio **Simone Ferrara**, seppure con un regime di lavoro completamente nuovo.

Mario Ferrara sul Coronavirus a Bologna: la Trattoria Scacomatto attiva il delivery

Un'intervista breve, rigorosamente telefonica, per comprendere meglio le difficoltà che vivono gli addetti al settore in questo momento, per indagare i sentimenti di chi si è trovato a reinventarsi un lavoro e con grandi punti interrogativi sul domani.

Mario, innanzitutto quali sono i tuoi sentimenti in questo momento?

«Mi sento frastornato, come tutti: viviamo una cosa più grande di noi, inaspettata, e ci stiamo abituando a vivere con ansie e paure».

Tu hai deciso di mantenere aperto il ristorante adattandolo alle nuove regole: ci spieghi perché hai fatto questa scelta?

«Io e mio figlio Simone, che da poco ha fatto il suo ingresso in società e nell'attività, abbiamo scelto di tenere il personale a casa ma io e lui siamo qui al ristorante tutto il giorno. Le ragioni sono varie: in primis per combattere il rischio di depressione stando tutto il giorno a casa senza far nulla. Io non riesco a stare lontano dalla cucina e anche cucinare per una sola persona mi dà felicità, mentre mio figlio che ha 26 anni ha tanto entusiasmo e ci siamo trovati d'accordo sulla stessa decisione. Questa scelta aiuta noi che ci identifichiamo completamente nella nostra attività: non ci piace l'idea di tenere abbassata la serranda e quindi stiamo qui sia per sistemare alcune cose all'interno del ristorante sia per studiare nuovi menù con minore disponibilità di alimenti. Un altro aspetto importante è quello di **rimanere un presidio per la strada**, così come abbiamo sempre fatto da 30 anni a questa parte».

Questa scelta serve anche a mantenere in vita la vostra economia?

«Non è strategia e non è un supporto economico perché 50 o 100 euro al giorno non ci aiutano economicamente. La scelta di fare *delivery* è un modo per coccolare i nostri clienti: l'altro giorno una famiglia che doveva festeggiare una laurea ha dovuto annullare il pranzo al ristorante ma almeno in casa, con i familiari, è stato possibile fare un po' di festa e noi abbiamo portato a casa loro il menù».

Come vi siete organizzati?

«Ci tengo a dire che tutto ciò che facciamo è nel rispetto delle normative e della sicurezza. L'asporto non è legittimo, quindi consegniamo noi, con tanto di mascherina e guanti».

Come vedi il futuro?

«Al momento siamo tutti nella stessa barca e non parlo solo dei ristoratori. Penso soprattutto a quanto sarà dura la riapertura: non sappiamo come sarà cambiata l'economia, a cosa andremo incontro, quali cambiamenti dovremo affrontare. Esorto i miei colleghi a non perdere l'entusiasmo per questo lavoro: presto ricominceremo».

E noi ci auguriamo di tornare prestissimo a poter godere della cucina di [Mario Ferrara](#), uno splendido blend delle esperienze dello chef di origini lucane che, con tenacia e amore per il lavoro, ha costruito una trattoria confortevole e dalla proposta a tutto tondo fra paste ripiene, carne, pesce,

ricette tradizionali e tocchi di creatività. Un augurio di ripresa che estendiamo a tutti i cuochi, ristoratori e imprenditori italiani.

Trattoria Scaccomatto
Via Broccaindosso, 63 - Bologna
[Site web](#) - [Facebook](#) - [Instagram](#)