

Tra trattorie “ingabbiate ” e “Bar Stazione” senza stazione

Pubblicato: Mercoledì 22 Luglio 2015



Doveva essere lungo un anno, e invece taglia a metà due comuni da un lustro: il cantiere della Arcisate Stabio ha letteralmente cambiato la vita alle persone, e la sua ripresa, insieme alla sua conclusione nei tempi, cioè entro la fine del 2017, sembra un miraggio. In attesa di verificare se i [cantieri](#), [appena riaperti](#), procederanno spediti, vi raccontiamo due storie: entrambe di commercianti, entrambi in situazioni paradossali da cinque anni. Tutti e due meritano, insieme a tutti gli altri cittadini, una conclusione rapida e positiva della vicenda.

STEFANO, E LA TRATTORIA “INGABBIATA”

Se volete raggiungere la [trattoria La Campagnola](#) a Induno Olona, non affidatevi al suo indirizzo ufficiale (Via Pavia, 82) nè tanto meno alle mappe di Google: per arrivarci vi infileranno sempre in via Crugnola, tratto di strada chiuso a causa del cantiere dell’Arcisate – Stabio ormai da anni, e quindi del tutto impraticabile, sia dalle auto che a piedi.

Per arrivarci, meglio mettere sul navigatore “via Verdi, Induno Olona”, in fondo alla quale **Stefano Da Broi** e sua moglie, proprietari della storica trattoria (ha 70 anni), hanno letteralmente aperto una breccia nel muro di cinta per poter far entrare i clienti dal retro. «Prima c’era il campo giochi, nel punto dove ora c’è l’entrata – spiega Stefano – Abbiamo dovuto letteralmente aprire una breccia nella recinzione, per far passare le persone». Per aiutare le persone a raggiungerli, hanno anche sparso la zona di cartelli indicatori neri e gialli: quando se ne incontra uno, poi arrivare è semplicissimo.

Fatturato e clienti sono dimezzati, clienti occasionali ovviamente non se ne vedono più. Una brutta situazione, complicata dalla oggettiva fatica a raggiungere il locale, seguendo le indicazioni dell’indirizzo “ufficiale”. La loro fortuna è che sono proprietari: «Se fossimo stati in affitto, avremmo chiuso da un pezzo. E invece fino ad ora siamo sopravvissuti, anche grazie a chi è nostro cliente da tempo, che continua a venire da noi. Ma c’è gente, anche di Induno, che non ci trova».

Anche gli orari sono cambiati: «Prima eravamo aperti sia di giorno che di sera, durante la settimana. Ora la sera siamo aperti solo nel weekend, e durante la settimana apriamo dalle 8 e mezza di mattina alle tre e mezza del pomeriggio. la sera, inutile nemmeno provarci. Ormai lavoriamo con chi ci conosce da una vita, e un paio di ditte intorno a via Cesariano (via da cui la trattoria si raggiunge ora più agevolmente, ndr) che vengono a pranzare da noi. **La gente di passaggio non esiste più**».

Il ristorante ha quasi 100 coperti, più una zona esterna. il menù è a base di pesce, primi e risotti. Organizzano banchetti, cene e matrimoni. «La cucina è casalinga, e quel che ci chiedono facciamo. Passiamo dalla paella al cinghiale d’inverno». Ora devono solo tenere duro fino alla fine del 2017: chi è della zona, o passa da lì, può andare a trovarli.

Leggi anche

- [Arcisate Stabio – L’Arcisate Stabio riparte dai lucchetti](#)

ROBERTA, E IL BAR STAZIONE SENZA STAZIONE

Roberta, ad Arcisate, è più fortunata: il suo locale nel tardo pomeriggio è animato da bimbi e giovani, signori a fine lavoro e famiglie. Grazie ai suoi happy hour, alla simpatia e forse, perchè no, alla possibilità di comprare un pacchetto di sigarette.

Il suo locale del resto è nel centro città, il giovedì di fianco alle sue vetrine c'è anche il mercato, è accanto a uno dei principali parcheggi della città e realizza ottimi aperitivi, come lo spritz bianco. Peccato che il suo bar si chiami “**Bar Stazione**“, e sia a fianco a una stazione che non c'è più da anni, sospesa dal solito eterno cantiere.

«L'ho rilevato 5 anni fa, e subito dopo hanno aperto il cantiere – spiega Roberta, che il 23 luglio compie 29 anni, ed è diventata imprenditrice giovanissima – “Evabbè” mi sono detta “per un annetto tengo duro, poi la posizione mi ripagherà”. Quando i tempi si sono allungati a dismisura, ho dovuto pensare a un piano B...».

Così ha fatto una scelta difficile: smantellare la gelateria artigianale che prima era parte integrante del bar («L'impegno era troppo, e i risultati non proporzionati») chiedere la licenza per le sigarette e, soprattutto, scegliere di rimanere aperta 7 giorni su 7. Così è diventata un punto di riferimento in città, e il suo locale ha ricominciato a marciare, anche senza il fondamentale aiuto della stazione.

«Che dovevo fare? Mi sono organizzata. Quando ho pensato come venirne fuori, il mio primo pensiero è stato di aprire 7 giorni su 7. Ce la facciamo lavorando in tre, anche se il risultato è che io lavoro sempre: non ci sono solo il mercoledì mattina». **Domenica prossima 26 luglio, però, il locale resterà eccezionalmente chiuso:** «Ho deciso di staccare per un giorno come regalo di compleanno: ho affittato un bus e io e i miei amici andiamo a Caneva, come i ragazzini».

[Stefania Radman](#)

stefania.radman@varesenews.it