IVG

L’asporto troneggia sulla tavola della fine dell’anno: a Varazze cenone (da asporto) con le ostriche

di **Paola Gavarone**

31 Dicembre 2020 – 9:00

Varazze. La gente sceglie il menù da asporto per l’ultima notte dell’anno. Ci sono prenotazioni e non si bada a spese per un evento comunque tradizionale ed importante.

Facciamo due passi ed entriamo in un locale, il Bistrot de Väze, specializzato In crudità di mare con piatti ispirati anche alla deliziosa cucina francese. Enrico Nani, il titolare, ci accoglie vestito da Chef nel suo locale dai toni provenzali. Le luci sono soffuse. Due gigantografie alle pareti rappresentano la Monnalisa da una parte, La Ragazza con l’orecchio di perla, dall’altra.

Periodo difficile, ma per l’ultimo dell’anno la gente spende. Non rinuncia ad un momento di festa anche per esorcizzare un anno duro e difficile per tutti da dimenticare il più in fretta possibile.

“Questo anno particolare ci impone di tenere chiuso il locale – ci racconta Enrico Nani – mi fa un certo effetto, in questi giorni specialmente, vedere il mio locale deserto. Ancora di

più, cucinare e riporre il cibo all'interno di scatole e non nei piatti. I clienti comunque rispondono."

Che cosa chiedono in questa particolare fine dell'anno?
"Sicuramente al primo posto ci sono le ostriche, la nostra specialità primaria. Chi viene da noi chiede questo perché sa di contare su un prodotto di grande qualità."

Quanto sono disposti a spendere?
"In media sugli 80 euro"

Tempi difficili, per tutti, anche per la categoria dei ristoratori.

Enrico Nani conclude soddisfatto e, con orgoglio, sottolinea di non aver messo nessuno dei suoi tre dipendenti in cassa integrazione: "Questo è un segno di fiducia – continua il ristoratore varazzino – proprio nei confronti di chi costituisce il motore e il volano della nostra attività".