Edoardo Nono, Rita: «Pos fuori uso? A noi non capita praticamente mai»

20221221101817ritainterno-29f77a8a

Nasceva vent'anni fa, il **12 dicembre 2002** in zona Navigli, centro della movida milanese, il **Rita&Cocktails**. Tra i fondatori c'era Edoardo Nono insieme a Gianluca Chiaruttini: se a Gianluca è subentrata nella compagine societaria Chiara Buzzi, Edoardo è ancora oggi dietro al bancone del suo locale cui nel frattempo si è aggiunto l'adiacente Rita's Tiki Room.
Al creatore del **Gin Zen** (ghiaccio tritato, gin, zenzero fresco pestato, lime e soda, anno domini 1998) appena passato il mese di festeggiamenti per l'importante anniversario, abbiamo posto le domande d'attualità su questo delicato momento del fuori casa.

Come stanno andando le cose?
"Vediamo buone performance, specialmente nei giorni in cui per motivi ancora misteriosi c'è turismo abbondante. I milanesi fuggono ad ogni possibile ponte o weekend e la settimana, in proporzione, è più frizzante nei primi giorni".

Difficoltà nel reperire personale: l'avete sperimentata?
"Mi sembra un fenomeno che si va ridimensionando".

Manovra finanziaria 2023. Cosa ne pensi della tassa del 5% sulle mance?
"Una sciocchezza. Le mance vengono per lo più erogate in contante e quindi escono dal radar".

E per quanto riguarda la questione Pos?
"Un'altra sciocchezza. Vorremmo vedere un impegno diretto del Governo nel gestire tariffe per mantenere i costi di gestione del Pos più contenuti e chiari. Soprattutto per le piccolissime transazioni. Il mondo è cambiato e i più giovani non vogliono gestire i contanti. Che senso ha mettere un tetto alle transazioni? Agevola gli evasori e chi fa il furbo. Troppo spesso si sente dire che il Pos è fuori uso. A noi che lo usiamo da 20 anni non capita praticamente mai".

Come state affrontando la questione sostenibilità?
“Abbiamo già affrontato alcuni cambiamenti strutturali legati per esempio agli impianti luce, sostituendo tutte le alogene o gestendo gli sprechi d'acqua”.

Tutto questo ha un costo?
“No, se l'azienda ha piani a lungo termine sulle ristrutturazioni. Gli adeguamenti e i miglioramenti strutturali generano risparmio. È un circolo virtuoso”.
Un consiglio finale per chi vuol iniziare oggi a fare il tuo lavoro
“Non misurare il tempo perché imparare vuole dire crescere, applica l'umiltà e la gentilezza, ruba con gli occhi, semina bene perché nel tempo tutti i nodi vengono al pettine e il nostro è un mondo più piccolo di quanto si pensi, scegli con attenzione le esperienze che pianifichi di fare e il tuo percorso”.

Le altre interviste della serie:

Giovanni Porcu, Doppio Malto

Edoardo Maggiori, Filetteria

Francesco Bonazzi, Mag

Alex Frezza, L’Antiquario

Niccolò Caramiello e Stefano Rollo, Norah was Drunk

Zhang Le, Bon Wei

Sandra Ciciriello, 142 Restaurant

Andrea Ribaldone, Lino e Borgo Egnazia