

# 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](#)