

MalpensaNews

Il Gaya Social Café di Gallarate lancia una raccolta fondi: “Aiutateci a ripartire”

Nicole Erbeti · Saturday, November 21st, 2020

Spirito di sacrificio, voglia di rimboccarsi le maniche e tanta speranza: questa la storia di **Grazia Cuomo** ed **Enzo Lafusa**, i due soci gestori del **Gaya Social Café**, locale inaugurato lo scorso anno nel centro storico di **Gallarate**.

«Ci siamo conosciuti qualche anno fa e l'estate del 2019 abbiamo aperto la nostra prima attività: il nostro Gaya Social Café è un locale sociale e attento alla terra (Gaia sta per terra, *ndr*); qui infatti tutti i mobili sono riciclati, dai divani alle librerie, grazie alle moltissime donazioni dei clienti», racconta Cuomo.

Il locale è in **via Trombini** e sorge dalle ceneri dell'ex Buddha bar e della sua cattiva fama acquisita agli inizi degli anni Duemila: «Io sono calabrese, Enzo è napoletano e abitiamo a Gallarate da 5 anni io e 4 lui, quindi non sapevamo nulla del locale che c'era prima.

Lo abbiamo saputo dai clienti», spiega Cuomo, che ammette la difficoltà nello scardinare ciò che c'era prima insieme a una nomea così ingombrante, «ma dopo un po' di tempo hanno capito che il nostro Gaya ha una natura completamente diversa, così i vicini si sono tranquillizzati e hanno compreso che noi voglia scrivere qui la nostra storia imprenditoriale».

AGGREGAZIONE TRA MUSICA E LIBRI

Appena si entra nella caffetteria non si può non rimanere affascinati dal look vintage del locale e dall'attenzione al cliente, dalle molteplici **librerie** ricche di libri e fumetti all'angolo per la **musica dal vivo**. La cifra del Gaya, infatti, è proprio l'attenzione alla socialità grazie alla ricca proposta culturale: «Nasciamo come locale pomeridiano e serale che organizza serate di musica dal vivo e presentazioni letterarie».

«Da veri figli del sud – continuano – poi, coccoliamo il nostro cliente con la cultura del cibo, cercando di fare delle scelte attente: i nostri prodotti arrivano dai negozi del gallaratese, in modo da sostenere la piccola e media distribuzione».

Alcune band giovanissime di Gallarate hanno avuto l'opportunità di fare la loro prima serata e farsi conoscere proprio tra le loro mura; ci sono tantissimi libri che i clienti possono leggere indisturbati quanto tempo vogliono e vengono organizzate delle serate con i **giochi da tavolo**. «Le serate a tema giochi di società sono pensate specialmente per l'inverno: si può venire anche da soli e unirsi alle varie squadre e comitive, fare amicizia e divertirsi, trascorrendo una serata diversa dalle altre.

La gente che viene qui non si sentirà mai sola, Gaya è un posto in cui ci si può sentire come a casa propria».

Il segreto del loro successo? Il rispetto per tutti sicuramente, oltre al non avere un colore politico o religioso. «Tutti sono ben accetti – precisano – l'importante è stare insieme con rispetto e voglia di conoscersi».



I DUE LOCKDOWN

Giusto il tempo di acclimatarsi nel centro cittadino e di farsi conoscere che è scoppiata la pandemia da **Coronavirus**, con il conseguente lockdown primaverile. «Non ci siamo di certo arresi quando il governo ha stabilito il lockdown a marzo: ne abbiamo approfittato per abbellire il nostro Gaya. Abbiamo quindi messo la carta da parati e apportato qualche cambiamento interno». Qualche aiuto da Roma è arrivato, certo, con un piccolo problema: «Gli aiuti dello stato vengono calcolati sugli introiti di aprile – luglio 2019, quando noi stavamo nascendo e abbiamo firmato il contratto per il locale; di conseguenza non abbiamo uno storico di incassi e non possiamo calcolare il 25% sugli incassi del 2019, quindi ci aspetta il minimo degli aiuti», che è servito a pagare l'affitto del locale. «Per fortuna non abbiamo dipendenti – continuano – e siamo solo noi due, altrimenti sarebbe stato tutto più complicato».

Il Gaya ha ricominciato a ingranare a primavera inoltrata, quando tutti i ristoranti italiani hanno potuto riaprire secondo il rispetto delle norme stanziate dal governo: «Siamo riusciti a ottenere il permesso per mettere i tavolini fuori per i clienti», spiegano, «ma a fine ottobre abbiamo dovuto nuovamente chiudere», non c'è, infatti, la possibilità di tenere aperto per l'asporto.

LA RACCOLTA FONDI

Questo secondo lockdown, però, è più duro e lo dimostra anche l'intensificarsi dei lavori di ristrutturazione all'interno: «Dato che noi amiamo il nostro lavoro e non riusciamo a starcene con le mani in mano, abbiamo deciso di ristrutturare l'interno più a fondo».

Un altro scoglio da superare per i due soci è quello economico: infatti, «se durante la prima chiusura eravamo riusciti a tenere qualcosa da parte e a sostenerci con quello, i guadagni estivi sono stati impiegati per l'affitto e gli altri pagamenti, non ci rimaneva molto». Da qui l'idea della [raccolta fondi su Facebook](#), anche se hanno dovuto combattere contro il loro orgoglio, «dato che ci piace farcela con le nostre sole forze»: la prima, dalla durata di 15 giorni, ha raccolto circa 900 euro di donazioni da parte di clienti affezionati e amici; da qualche giorno è partita la seconda.

«L'affetto e la solidarietà dei clienti si fa sentire: noi stiamo sempre qui a lavorare e quando passano si fermano per una chiacchierata sul marciapiede: **ci dicono che vogliono tornare, ci aiutano per come possono ed è bello sentirsi dire che a loro manchiamo**. Il nostro locale è nato secondo un'ottica familiare e siamo riusciti a trasmetterla chi lo ha frequentato quest'anno. Speriamo di arrivare alla quota prefissata in modo da riuscire ad aprire per dicembre».

Moralmente sono già pronti per dicembre e lo si intuisce dall'entusiasmo che traspare dai loro volti: «Non vediamo l'ora di riaprire, dobbiamo fare solo gli ultimi aggiustamenti e mettere tutto in ordine. Riapiremo in ogni modo, anche con l'orario ridotto: ci va bene tutto quello che il governo deciderà, perché non è nella nostra indole stare fermi e il cartongesso che abbiamo tolto dalle pareti in queste settimane è il risultato del nostro nervosismo, della nostra tristezza per aver chiuso ma anche del nostro bisogno di lavorare».

This entry was posted on Saturday, November 21st, 2020 at 9:34 am and is filed under [News](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.