



AMMINISTRATORE CONDOMINIALE

VIA PONTORME N.114  
50018 - EMPOLI - (PI)

VIA GIUSEPPE CARDUCCI N. 2  
50018 - CASTELFIORENTINO (PI)

www.studiocerrone.net

# Empoli

# 2

SABATO 23 agosto 2014

## Nuovo colpo dei predoni di pelami

Tre ventenni con l'aiuto di due chef rilanciano un vecchio locale e puntano al mercato turistico: «Un sogno che si avvera»

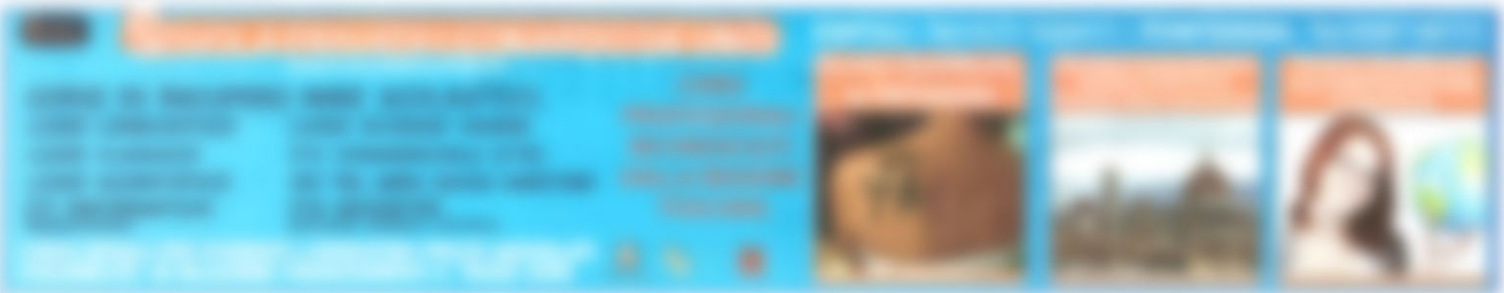
MANDORLINI ■ A pagina 4



### IL RISTORANTE DELLE TEENAGER

Il sogno di un gruppo di giovani che vogliono rilanciare un vecchio locale...  
Un sogno che si avvera...  
Mandorlini ■ A pagina 4

Un sogno che si avvera...  
Mandorlini ■ A pagina 4



## STORIE DI GIOVANI

## UN 'GIOCO' CHE DIVENTA UN LAVORO

«ABBIAMO INIZIATO QUASI PER GIOCO, POI PIAN PIANO ABBIAMO DATO CONCRETEZZA AL NOSTRO PROGETTO IN SALA E AL BAR LAVORANO CON NOI ALTRE DUE RAGAZZE»

## CASTELNUOVO D'ELSA

## 64 anni in tre

I protagonisti sono Martina Riccio, 23 anni, il cugino Lorenzo, 20, e Benedetta Cenci, 21: insieme fanno 64 anni di intraprendenza, coraggio ed entusiasmo

## Maestro in cucina

Ai fornelli de 'L'appalto di Zela', è stato chiamato il cuoco milanese Ivan Guiati, 53 anni, allievo di Francesco Tursi all'Accademia Italiana Chef di Empoli



## AVVENTURA

Nella foto grande in piedi da sinistra Diletta Nardi, Beatrice Baldacci, Martina Riccio e Benedetta Cenci: tutte fuocchiesi come Lorenzo Riccio, assente nella foto. A sedere da sinistra Francesco Tursi e Ivan Guiati



## Tre ventenni e il ristorante dei sogni

Con l'aiuto di uno chef stellato hanno rilanciato e gestiscono un vecchio locale

QUANDO si hanno vent'anni, di solito la vita appare (ancora) più un divertimento che un impegno. Si aspetta l'estate con trepidazione, si organizzano le vacanze con gli amici e lo svago diventa il protagonista ufficiale delle giornate. Quest'anno però, per tre ragazzi, la storia è stata diversa. Si parla di tanta voglia di fare, di mettersi in gioco e rischiare, di avere una passione talmente grande da costruirsi una casa. O meglio, un ristorante. Sono tre gli under 25 che hanno deciso di rinunciare alle vacanze per ri-aprire un locale inattivo da qualche mese: Martina Riccio, Lorenzo Riccio e Benedetta Cenci, fuocchiesi, hanno intrapreso un progetto relativo a un ristorante di Castelnuovo d'Elsa, 'L'appalto di Zela'. Curiosità significativa: la somma dei loro anni (Martina 23+Lorenzo 20+Benedetta 21=64 è di poco superiore all'età del cuoco, Ivan Guiati, 53).

«E' INIZIATO tutto un pò per gioco. Mi sono trovata con Benedetta a discuterne per caso — racconta Martina Riccio — Lei era tornata dall'Inghilterra con l'idea di fare una scuola di cucina e tra una chiacchiera e un'altra, mi son detta: "Perchè non riaprire il risto-

rante?". E sono partita. Ho contattato mio cugino Lorenzo, che stava meditando su cosa fare da grande e insieme ci siamo subito appassionati a questo lavoro».

«Il difficile però è arrivato quando ho dovuto cercare il cuoco — continua Martina — Sapevo di avere in mano un potenziale enorme, sia per la posizione strategica e mozzafiato del ristorante (sulle verdi colline della via Francigena a due passi dalla pieve di Coiano, ndr), sia per la voglia che ognuno di noi ave-

va di fare e realizzare. Ho scovato l'Accademia Italiana Chef su Internet e dopo aver contattato lo chef, Francesco Tursi, mi sono completamente affidata a loro. Io avevo la location, lui aveva l'esperienza. Un mix che secondo noi è imbattibile. Francesco — prosegue Martina Riccio — mi ha messo in contatto con un cuoco milanese, Ivan Guiati, già studente dell'Accademia e che era in bilico tra due scelte: entrare a far parte di questo progetto, oppure aprire un locale suo a Milano. Non ci ha messo molto a

decidere: ha fatto la valigia ed è sceso in Valdelsa, pronto a intraprendere questa esperienza con tutti noi giovanotti».

**I TRE RAGAZZI** hanno sfruttato l'occasione anche per dimostrare di essere capaci di dare tutto per realizzare una passione, nonostante la scelta di aprire un locale nel cuore dell'estate. Per quanto riguarda la sala e il bar, hanno deciso di puntare sui giovani, dal momento che il ristorante aveva ottenuto la parte fondamentale, ovve-

ro cuochi con grande esperienza. Sono state reclutate altre due ragazze, entrambe di 23 anni, per far parte del progetto: ed ecco Beatrice Baldacci al servizio bar e Diletta Nardi in sala. «Dal punto di vista culinario — spiega Martina — abbiamo studiato il menù in un modo particolare. Francesco quest'anno ha ricevuto una stella della ristorazione, ovvero un riconoscimento dato ai migliori chef d'Italia: questo ci ha permesso di imprimare il menù su una nostra rivisitazione dei piatti. Utilizziamo prodotti stagionali, ma in quantità limitate, il che ci consente di servire pietanze sempre fresche e di limitare gli sprechi. Piatti semplici, mai banali: all'apparenza sembrano gli stessi che si possono mangiare a casa, ma sono completamente diversi. Tutto sta nel sapore. Ed è il sapore quello che conta...».

«Non mi aspettavo di farcela. Ora, vogliamo continuare sulla strada che ha portato il locale ad avere un buon successo iniziale — conclude la neoristoratrice — rivisitando il menù invernale. Dal momento che utilizziamo prodotti di stagione, vorremo introdurre nel menù piatti tipici toscani come la trippa, il lampredotto, il tartufo e il peposo».

Chiara Mandorlini

## Il cuoco è stato scelto dall'Accademia Italiana Chef «Andiamo a caccia di nuovi talenti della cucina»

**CHEF**, pasticceri, pizzaioli. Formare professionisti nel campo della cucina e dare quindi l'opportunità di lavoro a potenziali talenti sono gli scopi dell'Accademia Italiana Chef. Con sede in via Cantino Cantini 46, a Empoli, la scuola è aperta a tutti: dai giovani appassionati agli adulti che decidono di "buttarsi" in un settore che magari da dilettanti dei fornelli hanno sempre amato. «Il progetto che stiamo intraprendendo — spiega Francesco Tursi, chef della scuola — è volto anche a dare visibilità a nuovi professio-

nisti della cucina. Insegnamo l'arte del buon gusto e dopo aver selezionato i migliori chef, troviamo la soluzione più adatta ai ristoranti che ce li richiedono. 'L'appalto di Zela' è stata un'occasione che ho preso al volo, dal momento che entrava in gioco anche l'aiuto a un progetto di giovani». A settembre il progetto verrà esteso anche a Roma. E quest'estate è nata l'associazione che ha il compito di creare occasioni per "piazze" i talenti dei fornelli, in modo da poter coronare il loro sogno nel cassetto.