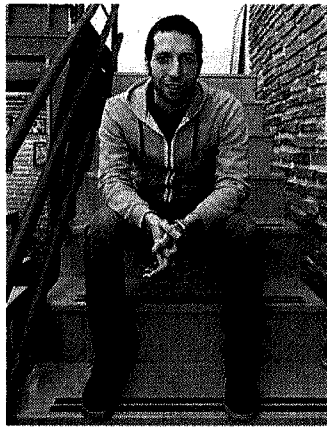


# Chef mania, ristoranti in mano ai giovani

Dalla pizzeria dei sogni dell'ingegnere alla ravioleria di qualità del bocconiano cinese

di **Sara Bettoni**

Cresce il settore della ristorazione a Milano, sotto la spinta dei giovani. Quattro nuove imprese su dieci in questo ambito portano la firma degli under 35. I ristoranti in città toccano quota 8.199, un terzo del totale lombardo. Le insegne variano e inseguono le tendenze. Dalla ravioleria cinese nel cuore di Chinatown alla pizzeria «ecologica» in zona Savona, le storie di chi ha investito nel food.



a pagina 7 **Imprenditore Alessandro Castrucci**

## Ristoranti under 35

Dilaga la cibo-mania  
Quattro locali su dieci  
di nuova generazione  
Riparte il bando  
per il microcredito

In cattedra sale Davide Oldani. Lo chef è protagonista del Wake Mi Up di domani, l'appuntamento che Confcommercio Milano dedica periodicamente ai giovani imprenditori. La colazione di lavoro a Palazzo Bovara chiama a raccolta in particolare chi ha deciso di scommettere nel settore della ristorazione, dai locali tradizionali ai *take away*, passando per le varie paninoteche, piadinerie e concept che offrono prodotti di nicchia. Un ambito, quello del food, in crescita nel Milanese e tra le nuove generazioni. Secondo il rapporto del 2016 del Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi) in regione i ristoranti hanno toccato quota 24.059. Un terzo di questi, per la precisione 8.199, hanno la loro insegna a Milano. E

quattro nuove aperture su dieci portano la firma di un proprietario under 35. Dati che confermano una realtà facilmente verificabile sul campo: è il settore con la più forte iniziativa giovanile, dopo quello assicurativo.

La presenza di Davide Oldani, domani, è l'occasione per raccontare il percorso del suo ristorante, D'O, aperto nell'hinterland milanese, a Cornaredo. «Ho eletto la piazzetta della chiesa vecchia di San Pietro all'Olmo a *genius loci* della mia cucina — racconta lo chef —. Così Cornaredo è una preferenza emotiva, è casa mia ma è anche una valutazione imprenditoriale». La scelta di investire in uno spazio meno scontato ha permesso infatti a Oldani di mettere

in pratica l'alta cucina a prezzi pop.

Il legame tra luoghi e aziende sarà uno dei fili conduttori dell'appuntamento. «Quando un'impresa apre su un territorio — spiega Andrea Colzani, presidente del gruppo Giovani imprenditori — si attiva una sorta di circolo virtuoso. L'impresa trae beneficio dal contesto in cui è inserita, ma allo stesso tempo contribuisce a valorizzarlo». In questa direzione vanno i bandi pensati per le nuove imprese. Dal 2011 sono 21 i ristoranti che hanno aperto con il sostegno di Fondazione Welfare Ambrosiano. Domani verrà presentato il nuovo bando di microcredito. Destinatari le *start up* con meno di due anni, le insegne under 35 e le imprese femminili.

**Sara Bettoni**

### Gli imprenditori

Colzani della Camera di commercio: quando nasce un'impresa si attiva un circolo virtuoso

### I finanziamenti

Dal 2011 sono 21 le aziende avviate grazie ai fondi del piano per il Welfare Ambrosiano

## L'incontro



● Lo chef Davide Oldani (foto) è protagonista dell'incontro di domani al circolo del Commercio dedicato ai giovani imprenditori del terziario

● La colazione di lavoro è pensata soprattutto per gli imprenditori del settore ristorazione. Secondo i dati Fipe, il 40 per cento delle nuove aperture in questo ambito dipende da under 35

● Dopo il settore assicurativo, quello della ristorazione è il segmento di mercato in cui l'incidenza giovanile è più alta sulle nuove aperture

● Domani verrà presentato anche il nuovo bando di Fondazione Welfare Ambrosiano per imprese giovani e femminili

## VIA FOPPETTE L'ECOLOGISTA



Il titolare Alessandro Castrucci ha aperto Thursday Pizza in via delle Foppette, zona Tortona (foto Porta)

## L'ingegnere del giovedì e la «pizzeria dei sogni»

«Tutto è nato per evitare l'effetto giovedì». Che sarebbe, secondo Alessandro Castrucci, la pesantezza sullo stomaco che affliggeva lui e i suoi amici dopo la pizza di rito del mercoledì sera. «C'era sempre qualcosa che la rendeva indigesta: l'impasto, gli ingredienti scadenti...». Così Castrucci, ingegnere meccanico classe '84 con una laurea al Politecnico, quasi per gioco fa un business plan per la pizzeria dei sogni. «Poi ho pensato di realizzarla davvero. In fondo, mi sono detto, sono ancora giovane, posso azzardare il passo più lungo della gamba».

Il giovane va a caccia di fondi. Unisce qualche risparmio con il finanziamento di una banca e del microcredito. Ad aprile 2016 apre i battenti Thursday pizza in via delle Foppette 2. L'idea è

un locale che faccia una buona pizza, ma sia anche a basso impatto ambientale. «Usiamo meno energia possibile e proveniente da fonti rinnovabili, non produciamo Co2». E una parte del ricavato va a una organizzazione non profit che ripianta alberi.

«La parte più difficile? — racconta Castrucci —. Trovare un bravo pizzaiolo, che avesse anche voglia di sperimentare». Perché il menu di Thursday pizza è in continua evoluzione, con ingredienti di qualità e accostamenti originali. «Milano poi è una continua sfida. È piena di investitori, ogni settimana apre un nuovo locale, c'è spinta al rinnovamento». Paure? «All'inizio tante domande, ma se non ti butti non troverai mai le risposte». (s.bet.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**Online**  
Opinioni e commenti sulla «cibomania» degli imprenditori anche sul sito **milano.corriere.it**

## VIA SARPI LO STAKANOVISTA



La squadra Lo staff del negozio di via Paolo Sarpi 27 esibisce un vassoio di tortelli (foto Furlan)

# La ravioleria di qualità del bocconiano cinese

Solo tortelli e crepes cinesi. «Menu ristretto, ma bisogna mantenere la qualità alta». Agie Zhou, 34 anni, una laurea in Economia alla Bocconi, passa tutta la settimana nella cucina a vista del suo take away in via Sarpi 27 con le «zie». «Sono signore cinesi che conoscono la ricetta tradizionale. Insieme a loro faccio dai mille ai duemila ravioli al giorno». Il locale nel cuore di Chinatown l'ha aperto a dicembre 2015. «Ci ho messo 10 mesi a preparare tutto. Il budget iniziale era basso, ho cercato di farmelo bastare. E poi ci sono un sacco di passaggi burocratici da fare... mi ha aiutato molto Walter». Macellaio storico, aperto dal 1930 in via Sarpi, Walter Sirtori ha accompagnato Agie nella costruzione del ristorante: la posizione del bancone, la selezione delle materie

prime. «Ovviamente compriamo la carne da lui, mi ha aiutato anche a scegliere le farine. E le prime prove dei tortelli le abbiamo fatte nel suo negozio, a fianco del mio».

Nonostante il supporto esterno, il take away impegna Zhou senza sosta. «Per i primi sei mesi non mi sono potuto prendere nemmeno un giorno di ferie — racconta —. All'inizio è dura perché devi crearti la clientela. Non è stato facile nemmeno formare la squadra di lavoro, trovare persone che avessero voglia di faticare». Ora a preparare, cuocere e vendere ravioli sono in cinque. Il locale ha successo, ma richiede serietà. «Serve molto tempo per la preparazione. E una ricerca continua della qualità». (s.bet.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

