

LA NUOVA SOCIETA

LA SCELTA DI CIMMINO: CON SOPHIA LOREN SCOMMETTO SUL FOOD E APRO RISTORANTI

di Enrica Roddolo 23

LA PIZZA DI SOPHIA CIMMINO, DALL'INTIMO AI LOCALI CON LOREN

Il fondatore di Pianoforte holding (Carpisa e Yamamay) crea una nuova società e punta sui ristoranti con il brand della diva. Due milioni l'investimento per l'apertura a Firenze Il Covid? «La ripresa sarà trainata dal food»

Per avviare il business è nata una newco, Dream Food, partecipata anche dai Carlino (già in Pianoforte) e da tre nuovi azionisti

Con l'attrice accordo di licenza a sei zeri: anticipo di una fee più le royalties. I piani per l'estero. In Italia si punta su Napoli e Milano

di Enrica Roddolo

ophia ed io abbiamo Napoli nel cuore, e tra una sfogliatella e una parola, abbiamo concluso l'accordo per la prima collezione di locali di ristorazione col suo nome. Si parte da Firenze con la pizza, che sarà quella di Francesco Martucci, miglior pizzaiolo d'Italia 2020 con il locale I Masanielli a Caserta e la cucina affidata a Gennarino Esposito, due stelle Michelin a Vico Equense», anticipa a L'Economia Luciano Cimmino, imprenditore della moda. presidente di Pianoforte holding (che controlla i brand Carpisa e Yamamay) che ora si mette alla prova con un nuovo progetto, oltre il fashion.

Perché Sofia Loren? E come si chiameranno i locali?

«Da anni sognavo un progetto nel food con il mito del cinema italiano: girando il mondo per la mia attività mi sono sempre chiesto perché nessuno avesse mai pensato a un vero piano imprenditoriale nella ristorazione assieme alla diva, anziché giocare con il suo nome, utilizzandolo in modo semi clandestino. Da tempo avevo infatti in mente una catena di locali con il suo brand, con la sua partecipazione messa nero su bianco. Perché la catena di locali si chiamerà "Sophia Loren, Original Italian Food"».

Nessun timore a investire, scommettere oggi sulla ristorazione?

«Penso che la ripresa post Covid sarà legata e trainata dal food».

Lei è conosciuto per il lusso «democratico» di Yamamay e Carpisa, un gruppo da oltre 320 milioni di euro di fatturato, 2.200 lavoratori e un indotto che arriva a 8 mila, in capo alle famiglie fondatrici, Carlino e Cimmino, e guidato oggi da suo figlio Gianluigi, ceo. Quello nel food è un bel salto. Come è nata l'idea?

«Intanto, il piano nella ristorazione

sarà completamente indipendente dal la moda. E ho iniziato a pensarci già nel 2014, avevo la sensazione che il futuro sarebbe stato nel food. Però...».

Però?

«Non riuscii a convincere i miei soci in Pianoforte, società divisa tra la sede di Gallarate (Milano) e Nola (Napoli), con le insegne Yamamay e Carpisa, a diversificare nella ristorazione. Itempi non erano maturi evidentemente, e non volevo forzare la mano. Dopo che nella riunione del cda in quel 2014 alcuni soci sollevarono obiezioni, lasciai







Superficie: 68 %

cadere la cosa. E dire che avevo già incontrato la Loren a Roma, a casa della sorella Maria Scicolone: un primo accordo preso sulla parola, dopo il tramite per l'appuntamento dei suoi agenti nella capitale».

Poi l'Expo di Milano ha acceso le luci sugli affari della ristorazione.

«Infatti, dopo l'Expo del 2015 quella mia sensazione che il mondo del food sarebbe stato vincente è stata confermata dalla grande corsa dei progetti di ristorazione, non solo a Milano ma in tutta Italia. La svolta c'è stata con l'Expo, ma per evitare ogni forzatura abbiamo comunque costituito una nuova compagine societaria».

Come si chiama la newco? Chi c'è?

«L'abbiamo chiamata Dream Food. E oltre al sottoscritto con la quota maggiore, intorno al 32%, ci sono la famiglia Carlino, Sergio Ubaldo e Francesco Pinto, già in Pianoforte con una quota di minoranza. E in più tre nuovi azionisti: l'architetto Ivo Maria Redaelli che ha allestito il primo locale, l'imprenditore Nicola Giglio con attività nel settore degli orologi e la società finanziaria di un professionista della City milanese».

Perché proprio Firenze, per la prima apertura?

«Ho guardato anche a Milano ma prima della pandemia il mercato immobiliare era impazzito, non solo per le cifre: era difficile anche definire accor-

si con un nulla di fatto il giorno dopo. Decisivo nella scelta di Firenze è stato l'immobile, dove prima c'era una banca: 50

di senza ritrovar-

metri fronte strada, su tre livelli, a 70 metri dalla cupola del Brunelleschi. Nel salotto della città».

A quanto ammonta l'investimento, nell'immobiliare, e per il brand?

«L'intesa con Sophia Loren è a sei zeri, accordo di licenza ibrido, con l'anticipo di una consistente fee, più royalties, percentuali sugli introiti. Oltre due milioni di euro per i locali a Firenze con due cucine professionali e due forni, e l'investimento per 40 assunzioni: 270 i coperti. Oltre alla consulenza a cinque zeri con lo chef stellato e il maestro pizzaiolo ».

Dopo Firenze?

«Il sogno è andare all'estero, Sophia è un'icona globale: abbiamo già in mente Dubai ma anche Miami, Hong Kong o Shanghai».

E in Italia? Dove apriranno i nuovi locali?

«Beh, portare l'insegna a Milano resta nei desideri, come pure qui a Napoli, la città che sta a cuore a me quanto a Sophia: incognite della pandemia permettendo, l'idea è di aprire altri due locali in Italia e altrettanti all'estero».

Un piano che dice la sua fiducia nell'economia post-covid.

«Se guardo alla pandemia in questi mesi ho perso amici, persone con le quali ho lavorato negli anni... E se guardo Pianoforte, la nostra holding attiva nella moda, è già molto cambiata in questi mesi: alcuni temi sono entrati prepotentemente nella realtà aziendale. L'economia che abbiamo davanti dopo la prova della pandemia non sarà mai come quella del 2019. Perché l'emergenza ha messo sotto la lente nuovi temi».

Per esempio?

«La sostenibilità: in banca direi ora si guarda al piano realmente sostenibile di un business come ieri alla sostenibilità dei numeri, dei conti».

Il gruppo Pianoforte (1.235 negozi in 52 Paesi,
nato nel 2011
dalla fusione tra
Inticom e Kuvera, società proprietarie dei rispettivi brand
Yamamay e Carpisa), ha pubblicato ora il primo
bilancio di sostenibilità.

«Il progetto è seguito da mia figlia Barbara che da anni lavora alla strategia green come corporate social responsibility director di Yamamay. Abbiamo formalizzato il nostro impegno con la pubblicazione della "Carta della Sostenibilità" che definisce linee guida e principi del gruppo rispetto alle aree di sostenibilità che impattano su persone, ambiente, comunità, clienti e fornitori. Poi c'è l'ecommerce, e per andare in queste due direzioni serve investire nel capitale umano. E snellire le procedure burocratiche. L'iter per l'apertura a Firenze mi ha confermato quanto va ancora fatto in Italia, oltre alla necessità di certezza dei tempi del diritto, per attirare investimenti stranieri. Prima dei lockdown i lavori si sono fermati un anno per il ricorso al Tar di Italia Nostra che ha bloccato noi e altri piani francesi nel centro città».

Ma resta ottimista, se scommette sul food.

«Sì. Dopo la pandemia si ripartirà. E io gioco la carta del food».

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Tiratura: 0 - Diffusione: 0 - Lettori: 1948000: da enti certificatori o autocertificati

www.datastampa.it



Economia

da pag. 1-23 foglio 3 / 3 Superficie: 68 %



