INIZIATIVA CNA-CARLINO

QUINTA EDIZIONE
IL MERCOLEDÌ E IL VENERDÌ FARI PUNTATI SULLE AZIENDE GUIDATE DA UNDER 40

SECONDA FASE
NELLA PRIMA ABBIAMO PRESENTATO 40 RITRATTI, ORA NE RIPRESENTIAMO 10

‘Il Falò’ accende il gusto La pizza è una passione

Il locale di Porto San Giorgio ha aperto a dicembre

LA PIZZERIA ‘Il Falò’ di Francesco Boccolini, inaugurata lo scorso 21 dicembre, sta riscuotendo un grande successo. L’impasto a lunga lievitazione e la cottura nel forno a legna sono le peculiarità che, in poco più di sei mesi, hanno conquistato la clientela. Un’altra caratteristica della pizzeria sono gli insoliti ingredienti (importati dai trascorsi all’estero) che il giovane pizzaiolo abbina con sagacia. ‘Il Falò Pizzeria’ si trova a Porto San Giorgio, in via Andrea Costa n. 234. Nella prima fase dell’iniziativa la giovane impresa, guidata dal ventisettenne sangiorgese, si è piazzata tra i 10 finalisti.

Boccolini, si aspettava un successo del genere in termini di gradimento?

«No, non me l’aspettavo proprio, io e la mia ragazza Chiara ne siamo stati molto felici. Vuol dire che quel che facciamo è apprezzato. Cogliamo l’occasione per ringraziare tutti i lettori che ci hanno votato».

Qual è il vostro giudizio sull’iniziativa?

«Molto positivo. Ringraziamo la Cna e il Carlino per averci dato la possibilità di partecipare a ‘Saranno Famosi’. Per noi è stata un’importante vetrina che ci ha permesso di farci conoscere».

Cosa vi aspettate da questa fase finale?

«Essere in finale è già un trionfo per noi, pertanto comunque vada sarà un successo».

Perché i lettori dovrebbero scegliere voi come giovani imprenditori dell’anno?

«Perché siamo giovani, abbiamo tanta voglia di lavorare e tante nuove idee da proporre ai nostri clienti».

Qual è il servizio che più apprezzate tra quelli offerti dalla Cna?

Francesco Boccolini assieme alla sua ragazza Chiara Romagnoli

FRANCESCO BOCCOLINI
«I clienti possono scegliere gli ingredienti che amano con impasto integrale o no»

«Non ce n’è uno in particolare. Siamo molto legati alla Cna e a tutti i ragazzi che ci lavorano. E’ un’associazione molto ben organizzata, disponibile e attenta con i suoi associati».

Quali sono le specialità che identificano la pizzeria?

«I clienti vanno matti per il «componi la tua pizza». Sopra il forno abbiamo posizionato un pannello che contiene l’elenco di tutti gli ingredienti a nostra disposizione, il cliente può così comporre la pizza dei suoi desideri giostrando gli ingredienti a proprio piacimento a partire dalla scelta dell’impasto (integrale o normale). Abbiamo, inoltre, diverse tipologie di birre per soddisfare tutte le richieste».

Qual è la vostra filosofia aziendale?

«Ogni giorno sforniamo deliziose pizze ricche di gusto e di bontà, preparate con ingredienti sani e genuini: infatti, l’attenzione per il cliente è dimostrata attraverso la selezione di materie prime di qualità. Inoltre stringiamo un rapporto personale con la clientela, in virtù del quale ogni ospite, anche se di passaggio, è per noi come un caro amico, che viene trattato con la giusta dose di gentilezza e professionalità».

C’è mai stato un momento in cui vi siete pentiti della scelta fatta?

«No mai. Anzi, siamo sempre più convinti di aver fatto la giusta scelta».

Quali sono le vostre idee per il futuro?

«Il progetto per il futuro è di ingrandire la pizzeria».

SORPRESE PER CHI INVIERÀ PIÙ COUPON

‘Saranno famosi’: 10 finalisti. Ai lettori la scelta del giovane imprenditore dell’anno

IN QUESTA seconda fase ogni mercoledì e venerdì presentiamo le dieci aziende condotte da under 40, che hanno ottenuto il maggiore gradimento dei nostri lettori. Che continueranno ad essere i principali protagonisti perché l’esito finale dipenderà dai coupon (anche cumulativi, non sono ammesse fotocopie) che invieranno alla redazione del Carlino Fermo. Questa votazione, sommata a quella precedente, decretrà l’imprenditore dell’anno. Sorprese per i lettori che invieranno più coupon. I finalisti, in ordine strettamente alfabetico, sono: Adriano Pacifici (Termoidrica Pacifici), Alessia Nepi (Language&Co), Alessio De Carolis (De Carolis Giardini), Catia Scagnoli (Non ti scordar di me), Francesco Boccolini (Pizzeria Il Falò), Giorgio Vallesi (Meccanica Elpidiense), Jonni Paolini (Bar Paradise), Luca e Simone Afferri (Il Falco di Moresco-Azienda Agricola), Manuela Piergentili (Bar Manu), Paolo Macchiati (Ticam).

‘Meccanica Elpidiense’: la qualità non ha rivali

L’azienda di Sant’Elpidio a Mare è attiva dal ’99

Danilo Brilli e Giorgio Vallesi alla guida dell’azienda di metalmeccanica

GIORGIO Vallesi opera nel settore della metalmeccanica dal 1999. Sin dagli albori, è sempre stato vivo in lui il desiderio di mettersi in proprio. Nel 2008, dopo quasi 10 anni di gavetta, Giorgio è riuscito ad avverare il suo sogno dando vita alla ‘Meccanica Elpidiense’. Tre anni più tardi, nel 2011, Danilo Brilli è entrato a far parte dell’azienda. Il suo approdo è coinciso con un cambio di passo dell’impresa, che col suo avvento, è andata a completare, la già vasta, offerta produttiva. La ‘Meccanica Elpidiense’ si trova a Sant’Elpidio a Mare, strada Provinciale Corva 643. Nella prima fase dell’iniziativa l’azienda di Giorgio e Danilo si è classificata agevolmente tra i 10 finalisti.

Vallesi, si aspettava un successo del genere in termini di gradimento?

«Sinceramente no. Aver ottenuto questo risultato mi ha letteralmente entusiasmato».

GIORGIO VALLESI
«Ci mettiamo sul mercato con la logica del ‘fare tutto in casa’. Ottimista sul futuro»

Qual è il suo giudizio sull’iniziativa?

«Non posso che valutare l’iniziativa in maniera positiva. E’ stata una bella maniera per dare spazio e visibilità alle giovani aziende del territorio».

Cosa si aspetta da questa fase finale?

«Sicuramente non mi aspetto la vittoria. Mi accontento della visibilità derivata da queste due belle interviste uscite nel Carlino. Se dovesse arrivare la vittoria sarei felicissimo, ma sono contento così».

Perché i lettori dovrebbero scegliere lei come giovane imprenditore dell’anno?

«Perché di aziende che operano nel settore della metalmeccanica ce ne sono pochissime nel territorio. Dunque la ‘Meccanica Elpidiense’ nel fermano è un’impresa più unica che rara».

Qual è il servizio che più apprezza tra quelli offerti dalla Cna?

«La Cna ha ricoperto e ricopre un ruolo di fondamentale importanza per la mia azienda. Apprezzo molto le agevolazioni che la Cna garantisce a noi affiliati in vari ambiti».

Quali sono le specialità che identificano l’impresa?

«Operiamo nel campo della metalmeccanica a 360 gradi. Ad esempio siamo in grado di progettare macchine industriali per terzi (attrezzature realizzate in base ad esigenze specifiche del cliente). Realizziamo inoltre pezzi meccanici (tornitura, fresatura e componenti varie) per conto terzi. Quel che ci contraddistingue è la qualità del prodotto finale».

Qual è la sua filosofia aziendale?

«La filosofia dell’azienda è sempre stata quella di proporsi sul mercato con la logica del ‘fare tutto in casa’, dalla carpenteria al software, per avere totale padronanza delle macchine e garantire ai clienti una maggiore affidabilità e un migliore servizio».

C’è mai stato un momento in cui si è pentito della scelta fatta?

«Pentito mai. Ho attraversato dei momenti difficili, ma ogni lavoro ha i suoi pro e i suoi contro».

Dal futuro cosa si aspetta?

«Spero di crescere. Io sono fiducioso, vedo delle ottime prospettive per l’imminente futuro».

SARANNO FAMOSI

il Resto del Carlino — CNA

UNA SORPRESA PER I LETTORI CHE INVIERANNO PIÙ TAGLIANDI

Vota con il **Carlino** e la **CNA** i giovani imprenditori emergenti del territorio:

.....

Ritaglia i coupon e inviali a:
IL RESTO DEL CARLINO
LARGO VALENTINI 4 - 63900 FERMO
NON SONO AMMESSE FOTOCOPIE

NOME .....
COGNOME .....
CITTA' .....
TEL. o CELL. .....

RdC