INIZIATIVA CNA-CARLINO

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

QUARANTA RITRATTI
DOPO LA PRIMA FASE A CONTENDERSI IL TITOLO RESTERANNO 10 FINALISTI

Apre un ristorante dal sapore americano

«Smokey's» è la novità di Porto Sant'Elpidio

GIOVEDÌ 4 giugno a Porto Sant'Elpidio, in via Umberto I n.663, sarà inaugurato «Smokey's», una rivoluzionaria concezione di fast-food ideata dall'estro di due giovani del posto col sogno americano, Nicolò Brandoni e Stefano Cimadamore. Un locale innovativo, dalla forte vocazione a stelle e strisce, in cui si effettua l'affumicatura della carne in perfetto stile americano.

Siete pronti per questa nuova avventura?
«Certamente. Il 4 giugno finiscono i sogni ed inizia la storia dello Smokey's. Noi siamo pronti».

Quali sono le specialità e le caratteristiche che identificheranno il vostro locale?
«La filosofia che sarà alla base della nostra attività è la qualità delle materie prime che serviamo. Il nostro ristorante è un ibrido tra il fast-food e lo slow-food. Tutto ciò che utilizziamo in cucina lo produciamo artigianalmente (salse, speziature, marinature ecc). Abbiamo una selezione di bevande molto ricercate e tipiche della cultura americana, che normalmente in Italia non si trovano».

Qual è, per ora, la vostra più grande soddisfazione professionale?
«Aver dato vita ad una nuova concezione di locale che nel nostro territorio non ha simili. Abbiamo costruito lo Smokey's a nostra immagine e somiglianza e soprattutto con le nostre mani. Siamo riusciti a tramutare in realtà il progetto che, qualche mese fa, era solo nei nostri pensieri. Ciò ci dà molta soddisfazione».

Che ruolo ha avuto la Cna per la vostra attività?
«È stata fondamentale per avviare l'attività».

Aprire un locale del genere è stata sempre la vostra aspirazione?
«Sì. L'idea di aprirlo era nelle nostre teste da diverso tempo. Il destino ci ha fatto incontrare, abbiamo iniziato a collaborare al progetto, e reciprocamente ci siamo dati la forza per avviarlo davvero».

Le vostre famiglie vi hanno sostenuto o hanno cercato di dissuadervi?
«Ci hanno sostenuto con forza e convinzione sin dal primo momento. Sono stati i nostri primi sostenitori oltreché le nostre prime 'cavie'».

Come pensate di riuscire a conciliare vita privata e attività lavorativa?
«E' una questione di organizzazione. Sappiamo benissimo però che, per avere successo, almeno nel primo periodo, dobbiamo solo lavorare e dormire. Siamo altrettanto sicuri che affronteremo le 14 ore lavorative al giorno che ci aspettano con il sorriso sulle labbra perché ci piace quello che facciamo».

Qual è il consiglio che dareste ad un giovane imprenditore intento ad aprire la propria di attività?
«Non è facile avviare un'attività in questo periodo e noi lo sappiamo bene. Con forza di volontà, umiltà e spirito di sacrifico si riesce a far tutto».

Come vedete il futuro?
«La speranza è di lavorare bene e di ripagarci l'investimento. Gli obiettivi attualmente sono questi. Badiamo al sodo. A stabilità raggiunta si potrà pensare a progetti di espansione e ingrandimento del locale».

Nicholas Arbusti

Il locale aprirà il 4 giugno in Corso Umberto I n.663

NICOLÒ E STEFANO
«Materie prime di qualità, un ibrido tra il fast-food e il classico slow-food»

SORPRESE PER CHI INVIERÀ PIÙ COUPON

'Saranno famosi': i lettori decreteranno il giovane imprenditore dell'anno

QUEST'ANNO Carlino e Cna vogliono valorizzare gli imprenditori emergenti del nostro territorio, associati alla confederazione. Ogni mercoledì e venerdì, presentiamo aziende condotte da under 40. Come al solito, i lettori sono i principali protagonisti perché potranno manifestare la loro preferenza attraverso l'invio dei coupon (anche cumulativi) alla redazione del Carlino Fermo. Al termine della prima tornata, resteranno 10 finalisti, ai quali sarà data nuovamente la possibilità di esporre le loro peculiarità e le loro prerogative. La successiva votazione, sommata a quella precedente, decretrà il giovane imprenditore dell'anno. Sorprese per i lettori che invieranno più coupon.

La Termoidraulica Sangiorgese si trova in via Pavese n.45

Tutto per il riscaldamento e la climatizzazione

Vasta competenza della Termoidraulica Sangiorgese

DOPO diversi anni di gavetta, nel 2007 Leonardo Imperatori e Luca Andrenucci si sono messi in società per avviare la loro ditta nel settore della termoidraulica. Una scelta di vita che i due hanno preso quando avevano appena 26 anni. La «Termoidraulica Sangiorgese» si trova a Porto San Giorgio, in via Cesare Pavese n.45.

Come giudicate l'andamento dell'attività?
«In maniera positiva. Nei primi anni c'era davvero tanto da lavorare. Dalla mattina alla 7 alla sera alle 20 non alzavamo mai la testa. Ora, con la crisi, la richiesta è un po' calata però, tutto sommato, tiriamo avanti».

Quali sono le specialità e le caratteristiche che identificano l'impresa?
«Operiamo nel campo della termoidraulica a 360 gradi. Siamo in grado di realizzare (prevalentemente per uso civile, ma ci adattiamo anche all'industriale) impianti di riscaldamento, climatizzazione, idrico-sanitari, gas e antincendio».

La vostra più grande soddisfazione professionale?
«La fidelizzazione della clientela. E' molto appagante quando un cliente, al quale hai fatto un lavoro, ti richiama per un altro intervento perché è rimasto soddisfatto».

Quali sono le difficoltà che avete riscontrato nell'aprire l'attività di termoidraulica?
«A dir la verità nessuna, semmai i problemi sono sopraggiunti dopo. Appena abbiamo aperto, di lavoro ce n'era anche troppo. La prima flessione è iniziata a fine 2010».

LEONARDO E LUCA
«Quando un cliente ti affida un secondo lavoro è il segno che è rimasto soddisfatto»

Che ruolo ha avuto la Cna per la vostra attività?
«Importantissimo. Tramite la Cna siamo riusciti ad ottenere dei fondi che altrimenti non avremmo mai avuto, con i quali abbiamo comprato le apparecchiature necessarie ad avviare l'attività. Inoltre, ci garantisce un prezioso servizio di consulenza e ci tiene aggiornati sulle normative che sono in continua evoluzione».

Aprire una ditta nel settore è stata sempre la vostra aspirazione?
«Sì, facciamo questo mestiere da sempre ed è in assoluto il lavoro della nostra vita. Il nostro obiettivo è stato sempre quello di avviare un'impresa e nel 2007 ci siamo riusciti».

Come riuscite a conciliare vita privata e attività lavorativa?
«E' difficile. Specialmente in questo periodo in cui non ci possiamo permettere di lasciare nulla al caso. La crisi si sente e per distinguerci dai concorrenti dobbiamo lavorare sulla qualità. Di tempo per la famiglia ne rimane purtroppo poco».

Qual è il consiglio che dareste ad un giovane imprenditore intento ad aprire la propria di attività?
«Di non farsi influenzare dal periodo e di provare a realizzarsi. Con spirito di sacrificio e passione si possono raggiungere grandi risultati».

Come vedete il futuro?
«A nostro avviso siamo nella fase conclusiva della crisi. Ci sarà da soffrire ancora per qualche anno ma poi ci sarà la tanto attesa ripresa e noi ci saremo. Per il futuro abbiamo tante idee. Uno dei progetti, ancora in fase embrionale, è di sviluppare un negozio di materiali idraulici on-line».

n. a.

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