



ECONOMIA: IL SEGNALE POSITIVO

L'Orologio cambia e torna all'antico Diventerà un bistrot tradizionale

Artefici della "rivoluzione" i fratelli Bernardini che lasciano la gestione della Pergola, altro locale storico cittadino

PONTEDERA. Novità nel mondo della ristorazione cittadina. I fratelli Bernardini che da alcuni anni hanno dato nuova linfa a uno dei ristoranti più longevi e conosciuti di Pontedera, La Pergola di via Roma, trasferiscono la loro attività nel centro città, nei locali del pub L'Orologio in piazza Curtatone.

Cambia così veste, ma non troppo, una delle location cult della città della Vespa. Ricordiamo infatti che l'Orologio nasce storicamente come trattoria per poi diventare ritrovo della movida raffinata ed elegante, degli amanti della musica, del buon bere e del buon vivere, modellato nel tempo dal titolare Luca Sardelli con passione, competenza e stile. Raffinatezza ed eleganza continueranno a essere i caratteri distintivi di questo locale, che riporterà al centro dell'attività la cucina, con apertura sia a pranzo che a cena, ma che protrarrà l'apertura fino a tarda sera per continuare a esercitare quella funzione di aggregazione per tutti coloro che amano ascoltare in tranquillità della buona musica o godersi un cocktail fatto come si deve. Massimiliano e Giacomo Bernardini, che hanno chiuso il ristorante di via Roma in questi giorni, contano di essere operativi nella nuova sede con la loro arte culinaria da settembre. «Abbiamo colto al volo questa opportunità - dice Massimiliano Bernardini - che ci permette di esprimere la nostra filosofia di cucina

in una zona di maggiore visibilità. Chi ci conosce sa che la nostra offerta mantiene i piedi per terra con i prezzi, ma cerca di essere di qualità e poter lavorare con 50/60 coperti ci permette di alzare ancora l'asticella. Abbiamo investito in attrezzature, ricerca e staff e la cucina continuerà a essere diretta da un grande chef di esperienza internazionale e stellata che vanta fondamentali sulla nostra tradizione toscana: Alesio Concia. Saremo vicini ad altre realtà del settore della ristorazione - continua Bernardini - con cui però non entreremo in competizione in quanto la nostra specializzazione ci diversifica dall'offerta presente. Noi puntiamo sulla cucina che ci ha fatto conoscere e che qui mancava, quindi la tradizione toscana di terra e in particolare le carni più buone da tutto il mondo con tanto di carta delle carni dalla Wagyu alla Chianina, passando dall'Angus, Foresta Nera, Hereford Irlandese e tante altre. Possiamo assicurare tutti gli amanti del vino che da noi avranno di che divertirsi perché non saremo solo ristorante ma anche enoteca, con occhio di riguardo al territorio. Infine - conclude Massimiliano - per fidelizzare la nostra clientela nella nuova sede e per farci conoscere da altri, da settembre lanceremo delle cene enogastronomiche di alta qualità, dimostrative della nostra cucina, a prezzi super scontati».

Enrico Bimbi



L'esterno della Pergola, che presto cambierà gestione e tipo di cucina, e l'ingresso dell'Orologio, che diventerà un bistrot

(FOTO SILVI)

LAVORO E OCCUPAZIONE

Nuovi locali in città La scommessa di 4 imprenditori

Tre attività sorgeranno in centro, l'altra nell'ex B...
Si aprono varie possibilità di lavoro: ecco come

PONTEDERA. Se per quanto riguarda i negozi d'abbigliamento e di altre categorie merceologiche si assiste ormai da tempo a più chiusure che aperture, nel settore della ristorazione Pontedera sembra invece vivere un momento di assoluto fermento.

Ne è testimone l'entusiasmo di quattro imprenditori che hanno deciso di aprire a breve nuovi locali nonostante il difficile periodo che sta attanagliando non solo la provincia pisana, ma l'intero Paese. E, come detto, le loro attività faranno tutte parte del settore della ristorazione. La prima di queste è una vecchia conoscenza della storia pontederese: La Pergola. Lo storico ristorante, in seguito al cambio di gestione (ne parliamo nella pagina a fianco) è stato rilevato da Vittorio Nacar, un giovane che sembra avere le idee molto chiare circa il futuro della sua attività. «La Nacar's Pergola - questo sarà il nuovo nome del locale di via Roma - proporrà una cucina a metà tra lo stile campano e la tradizione toscana. Per far questo andremo alla ricerca di prodotti a chilometro zero e dalla qualità indiscussa. Al fine di poter garantire tali premesse siamo inoltre alla ricerca di collaborazioni con aziende della zona: l'idea è quella di poter mettere in mo-

stra le grandi prelibatezze del territorio». Oltre alla buona cucina, la nuova Pergola ha come obiettivo quello di condividere un'atmosfera familiare con la clientela. Il locale, totalmente ristrutturato, terrà la sua inaugurazione tra il 15 e il 22 settembre.

La seconda nuova proposta, la cui apertura è ormai imminente, si chiamerà Voluttà e avrà sede in via Primo Maggio, al numero 40. «Voluttà si propone come una pizzeria contemporanea che punta sui prodotti locali e sulla stagionalità degli ingredienti con cui saranno composte le pizze: per questo motivo avremo un continuo ricambio dei prodotti offerti - dice il titolare, Simone Bucchi - Inizialmente saremo aperti soltanto di sera, ma, in un secondo momento, contiamo di aprire anche la mattina e al pomeriggio proponendoci come pizza al taglio e aprendo pure una pasticceria-panificio». L'inaugurazione è prevista tra l'8 e il 15 settembre: per chi è interessato sono ancora disponibili posizioni lavorative in sala. Per proporsi bisogna chiamare il 340 2464975 oppure mandare una mail a info@volutta.it

Risalendo corso Matteotti e spostandosi in piazza Garibaldi (la piazza dei pini) presto sarà possibile imbattersi in un'al-

EX BELLINCI

Svolta do
Un nuovo
nei locali

Dopo 172
uso comm
prietà del
tedera, che
prio accan
di Palaz
avranno u
no. Dopo l
storico neg
Bellincioni
dal 1847)
zione com
cato un av
zione dell
affaccia su
ti, stabile
annuo a l
14.880 eu
quadrati d
due euro d
metro qua
tratto di l
durata di
mula di p
per ulterio
cedura per
è stata co
giornata d
stato asse
cietà (l'un
sentato u
aprirà un
gliamento