

QUELLI CHE CE LA FANNO

L'AGRITURISMO
FRANCESCA BIZZARRI
HA CREATO UN ANGOLO
DI PARADISO TRA LE COLLINE

IL RISTORANTE
MARINELLA STANCO
HA FONDATO «KAPPERI»,
TENDENZA E CREATIVITÀ

Ecco le sei punte di diamante dell'imprenditoria under 40

Premiate «le storie di successo» di giovani pisani che hanno vinto con la qualità

GIOVANI, di successo e pisani. E' l'identikit degli imprenditori under 40 insigniti ieri dei sei riconoscimenti speciali del Premio Giovani Imprenditori di Concommercio. La cerimonia, che si è svolta nella sala consiliare della Provincia, ha visto protagonisti Mirko Panchetti (Panchetti Costruzioni Spa) e Massimiliano Busti (Formaggi della famiglia Busti), premiati per essere distinti a livello nazionale; Francesca Bizzarri (Agriturismo Cima della Serra) e Francesco Costa (Podere La Valletta) per il premio «Tradizione»; Valentina Giordano (Aria di Pisa) e Marinella Stanco (Ristorante Kapperi) per «Specializzazione». Sono loro le sei punte di diamante dell'imprenditoria giovane di questo 2010.

PANCHETTI, 40 anni, ha lavorato per un quarto di secolo a fianco del padre nella storica azienda pisana, e ora ne ha preso il comando in qualità di amministratore delegato. Tra i tanti lavori «un cantiere spicca la partecipazione alla ripulitura della Darsena e la competizione nella costruzione del porto. Massimiliano Busti, insieme ai fratelli Stefano e Marco, ha preso in mano l'azienda di famiglia dall'esperienza pluridecennale: ogni giorno a Puglia vengono lavorati 250 quintali di latte ovino per produrre un'ampia varietà di formaggi esportati in Europa, Usa e adesso anche nel sud est asiatico. Francesca Bizzarri per il suo agriturismo ha scelto



LA TARGA
Il presidente della Provincia Pirocchi consegna il premio ai fratelli Busti. Nel fondo il presidente dei Giovani Imprenditori Michele Cornuto

LA CERIMONIA
I riconoscimenti sono stati consegnati ieri nella sala della Provincia

di coniugare la tradizione toscana e la qualità per offrire ai suoi ospiti il massimo comfort tra le colline pisane di Busti. Ha puntato sull'eccellenza dei suoi vitigni Francesco Costa, 30 anni, che a soli 21 anni ha deciso di rilevare il podere La Valletta di Lorenzana. Scelta premiata: il suo «Dimezzo»

gli ha fatto conquistare la medaglia d'oro al concorso mondiale di Bruxelles, solo l'ultimo di una serie di riconoscimenti. Marinella Stanco è invece l'amministratore unico di Kapperi, ristorante di tendenza nel centro storico di Pontedera, che gestisce insieme ad altri quattro soci, tutti rigorosamente under 40. Una ricca cantina e la cucina creativa dello chef Fabrizio Macropoli ha fatto sì che in breve tempo il locale diventasse uno dei più gettonati tra giovani e professionisti. Non è pisana invece Valentina Giordano,

ma ha scelto questa città per «creare» i suoi profumi. Ha studiato a fianco di importanti maestri francesi e poi si è messa in proprio per realizzare il suo segno: infilare la tradizione, le sensazioni e la storia di Pisa in piccoli flaconcini. Così è nato il profumo «Aria di Pisa». Così sono nate queste sei storie di successo.

Cecilia Morello

LE AZIENDE



I profumi

Valentina Giordano è torinese ma ha scelto di aprire qui il suo laboratorio di fragranze, misando tradizione e storia

Le costruzioni

Mirko Panchetti è alla guida della storica azienda pisana protagonista della rinascita della nuova Darsena

I formaggi

Massimiliano Busti porta avanti i valori di genuinità e tradizione del caseificio di famiglia che esporta i suoi prodotti in tutto il mondo

I vini

Francesco Costa nel Podere La Valletta ha 19 ettari coltivati a uve a bacca rossa e ne affina poi il «succo» in barriques di rovere

