

NOVITÀ IN BORGIO STRETTO

Benacquista e Mezzolla insieme in società

Apri domani il salotto buono per gli aperitivi



Da sinistra Federico Benacquista e Francesco Mezzolla

PISA. L'obiettivo principale è offrire qualità e un servizio diverso nel salotto buono di Pisa, ovvero in Borgo Stretto.

È questo il "mantra" che si sono prefissati **Federico Benacquista** e **Francesco Mezzolla**, presto titolari di una nuova attività: "Onyva".

Due esperienze professionali diverse: Benacquista da anni nel campo della ristorazione (al suo ristorante Anita, in piazza del Pozzetto), mentre Mezzolla da sempre nel campo dell'abbigliamento maschile "Eredi Vincenti" e da un anno anche con Cibus, boutique di prodotti enogastronomici in via San Martino a Pisa. Per Pasqua il ristorante Anita e il negozio Cibus hanno attivato una collaborazione, proponendo un menu con i prodotti di Cibus ed è stato un successo quasi inaspettato. Da questo episodio casuale è nata l'idea di fare qualcosa insieme.

In Borgo Stretto da tempo il bar Ritz aveva chiuso i battenti, i due imprenditori hanno così deciso che poteva essere la location giusta. "Onyva" (il nome in francese, significa andiamo) è stata un po' la carica che ha permesso al progetto di decollare. Le capacità manageriali di Federico, unite a quelle imprenditoriali di Francesco, costituiscono la sinergia giusta perché il successo possa essere assicurato. Il locale totalmente rinnovato con un ampio spazio all'esterno offrirà quindi una colazione con un caffè del territorio (firmato da Trinci), un aperitivo e un pranzo light, per poi offrire nel tardo pomeriggio l'aperitivo da salotto buono.

La collaborazione con i leader del beverage internazionale unita al personale altamente qualificato fanno bene sperare. Vini,

champagne, cocktail pregiati, accompagnati da dolci e salati esclusivi allietteranno i palati più esigenti.

«È stato Francesco – racconta Federico Benacquista – ad avere l'idea e a propormela. Il resto è venuto da sé. Ci conosciamo da tempo ed entrambi lavoriamo nello stesso settore, io impegnato nella ristorazione, lui nella vendita al dettaglio di prodotti di eccellenza. La proposta mi è piaciuta immediatamente e abbiamo cominciato a lavorare al progetto. Un'idea che speriamo possa accogliere anche i gusti dei pisani, noi nel frattempo ce la stiamo mettendo tutta in attesa di aprire».

Ma non solo. «La nostra filosofia – spiegano insieme Mezzolla e Benacquista – è quella di un locale dove poter gustare qualcosa di diverso in città. E proprio in questa ottica abbiamo voluto stringere importanti collaborazioni con cantine note a livello nazionale, per far capire che non è la quantità di cosa beviamo, ma è la qualità a fare la differenza. E noi questa differenza la vogliamo far conoscere attraverso i prodotti di eccellenza. Un esperimento già messo in atto nei mesi scorsi tra l'Osteria Anita e Cibus, molto apprezzato dai nostri clienti, dove non sono mancati ostriche, caviale e tartufo, un modello che adesso vogliamo riproporre con il nostro "Onyva"».

Tutto è quasi pronto. Federico Benacquista e Francesco Mezzolla sono carichi, non resta che attendere il taglio del nastro, domani dalle 18 in poi, per incominciare, questa volta, con una nuova avventura imprenditoriale insieme. —

Roberta Galli