

CARTABIANCA CAFÈ, LA QUALITÀ DEL FOOD NEL DESIGN AVVENIRISTICO



Cartabianca Cafè è una realtà dinamica e contemporanea, che propone un concetto avveniristico del *wine & food*, coprendo un'ampia fascia oraria e creando un equilibrio ineccepibile tra il design e il gusto.

Cartabianca Cafè, il gusto avveniristico del design

Cartabianca Cafè è una bellissima realtà composta sia per il numero delle strutture ristorative - Rifredi, via Panciatichi 49; Novoli, viale Guidoni 75/A; Osmannoro, via Pratese 96; Calenzano, via Bordoni 5; Prato, Via G. Valentini, 16; - , sia per la qualità e la quantità del cibo proposto che va dalla pasticceria di produzione propria, al *drink and wine bar*, dal pranzo a buffet o tradizionale a sedere, dalla focacceria e pizza al taglio, agli eventi privati o *personal restaurant* - coprendo tra l'altro un'ampia fascia oraria -, sia per

la scelta del design scenografico, moderno, sobrio, minimal, e non ultimo del colore dominante negli ambienti: il bianco, senza dubbio originale, molto *jobsian*, e di forte impatto.

Ma per saperne di più e penetrare il senso dello splendido lavoro che è stato fatto, ne parliamo coi due soci, Massimo Morandi e Riccardo Cappelli.

Come nasce il progetto “Cartabianca”?

Riccardo: *“È dall’89 che sono nel mondo della ristorazione. Dopo aver gestito il «Caffè Lazzi», adesso soppiantato da «Burger King», Massimo (Morandi, il socio, N.d.R) mi propose un’attività generica nel food. Lui era un immobiliare, io uno chef, primo pasticcere, che aveva lavorato nei locali più importanti di Firenze, quindi all’inizio, vista la diversità tra noi, presi la proposta alla leggera, poi però, dopo aver visionato quello che sarebbe stato il Cartabianca Cafè di Calenzano ancora in costruzione e averci intravisto notevoli potenzialità, accettai la sfida. Così abbiamo messo insieme la mia esperienza nel cibo e la sua intraprendenza economica e questi sono i risultati.”*



Massimo: *“Ho conosciuto Riccardo perché da immobiliare avevo venduto la sua casa e dal momento che avevo l’esigenza di diversificare gli investimenti ecco che è nato il progetto.”* E ti diverte il lavoro che fai? *“Moltissimo, altrimenti non lo farei”.* Quando avete iniziato a parlarne? *“Nel 2012. Qualche mese dopo, il*

29 settembre, abbiamo aperto a Calenzano.”

Perché “Cartabianca Cafè”?

Massimo: *“Per Calenzano doveva essere un nome italiano, comprensibile, un modo di dire divertente, facile da ricordare e pronunciare, e poi il cliente da noi ha davvero carta bianca.”*

Riccardo: *“Un connubio tra il classico modo di dire e la mia idea di ristorazione su misura: dal personal chef a casa al personal restaurant nei nostri locali in cui si coniuga il concetto di spazio a quello di menù su misura. Inoltre il bianco come cornice del cibo. Io non ho mai tradito il concetto del piatto bianco: per me il cibo rappresenta un momento d'intimità. Nel bianco si sposano igiene e comprensione. ”*



E dopo Cartabianca Cafè a Calenzano, la grande espansione a tempo di record.

Riccardo: *“Sì, gli ottimi risultati ci hanno spinto ad andare oltre anche come produttori: l’acquisto del locale in Viale Guidoni davanti al tribunale e di quello di Via Pratese lo dimostrano. Inoltre portando i nostri prodotti in altri punti vendita abbiamo ottenuto un beneficio in termini di dilatazione del messaggio con un notevole rimbalzo comunicativo.*

In via Panciatichi abbiamo realizzato una sintesi dei primi due anni e mezzo di esperienza, e l'ultimo locale nato a Prato è il raggiungimento del nostro target: eventi, feste, ristorazione del giorno e soprattutto una nuova idea di gourmet nel bar. Adesso il cliente che viene nei locali multi-food si aspetta, appunto, un prodotto piacevole, gustoso, e per questo dobbiamo accontentarlo sia nell'approccio che nella percezione estetica che nel servizio.



Ecco la ragione per cui i nostri locali si stanno spostando verso una ristorazione soffice nella quale i clienti possano trovarsi a loro agio all'interno dell'etica d'un prodotto buono, sano e giusto. C'è talmente tanta scelta nel «low price» che nel «mid price» è necessario mostrare caratteristiche nettamente superiori e subito percepibili”.

Massimo: *“Il primo anno è stata dura, soprattutto per me che non venivo dalla ristorazione, l'agenda era sempre strapiena, ma ora considerando i risultati mi viene il sorriso, lo ammetto.”*

Oggi il “Cartabianca Cafè” ha più anime nella proposta del cibo, negli orari, nel numero e nella varietà delle strutture.

Massimo: *“Cartabianca Cafè è pasticceria a colazione. È pranzo. È pasticceria mignon e dolci da asporto. È aperitivo, con una certa diversificazione nei vari locali. È «personal restaurant»: un'idea nata dopo le tante*

richieste di organizzazione di eventi e nutrita a passaparola. È «personal chef», soprattutto per le famiglie. Il format è molto simile tra i vari locali. Calenzano vanta una buona posizione, in prossimità dell'Università di Design. A Novoli ci sono il tribunale e la sede della CRF da cui traiamo ottima clientela.



Il Cartabianca Cafè in via Panciatichi è imponente, vetrate gigantesche, quasi trasparente, il design si fa notare, ci piacciono le forme geometriche. Forse però per me il più elegante è a Prato, con un plus di spazio esterno e la cucina a vista. L'ultimo l'abbiamo aperto ad aprile, in via Pratese all'Osmannoro, e lavora anche la domenica, mattina e pomeriggio. Le pasticcerie sono in via Panciatichi, Prato e Calenzano. Gli altri due hanno solo la cucina. Serviamo cibi espressi e a buffet. Ciascun locale ha due pasticceri. Facciamo tutto da noi, niente semilavorati, e ogni giorno ogni locale propone un menù diverso. “

Riccardo: “L'idea di base è ricreare una vera e propria casa per i nostri clienti in cui possano sentirsi a loro agio non solo nel ritmo alimentare ma anche in quello ricreativo: a Calenzano, ad esempio, abbiamo un biliardino esterno, il mitico calcio balilla. Il «personal restaurant» è adattissimo a eventi e feste personalizzate per il cliente. La durata e gli orari variano, così come i menù, gli chef personali, l'allestimento. Siamo molto duttili e organizzati e offriamo davvero tante possibilità, garantendo sempre la migliore esecuzione e

genuinità.



Inoltre facciamo catering per abitazioni private, aziende e grandi eventi, senza dimenticare, come ha detto Massimo, il «personal chef». Noi formiamo gli chef nel rispetto del sapore originario e nel metodo, ma li lasciamo esprimere liberamente, carta bianca, no? Così com'è altrettanto necessario ascoltare i clienti interpretando i loro gusti, le loro tendenze che cambiano e si aggiornano di continuo: «Insieme chissà dove», è uno dei nostri motti.”

Riccardo, tu sei l'anima estrosa del duo vincente, non è così?

Riccardo: “Sì, tra l'altro vengo dal mondo della moda, ma sono anche molto concreto. Massimo recita la parte del cliente pignolo, giudicante, che però fa il bene dell'azienda spronandoci al continuo miglioramento. Bisogna sentirsi assetati di domani se oggi vogliamo andare nella direzione giusta. Il Cartabianca di oggi è dinamico, proiettato verso il futuro.” E i dipendenti nei 5 punti di ristoro come ti vedono? “Esigente, presente, un controllore scomodo ma anche una ricchezza. Pretendo da loro la stessa vivacità emotiva che ho io: è il segreto di tutto. E un altro segreto è non considerarli dipendenti ma veri e propri collaboratori.”



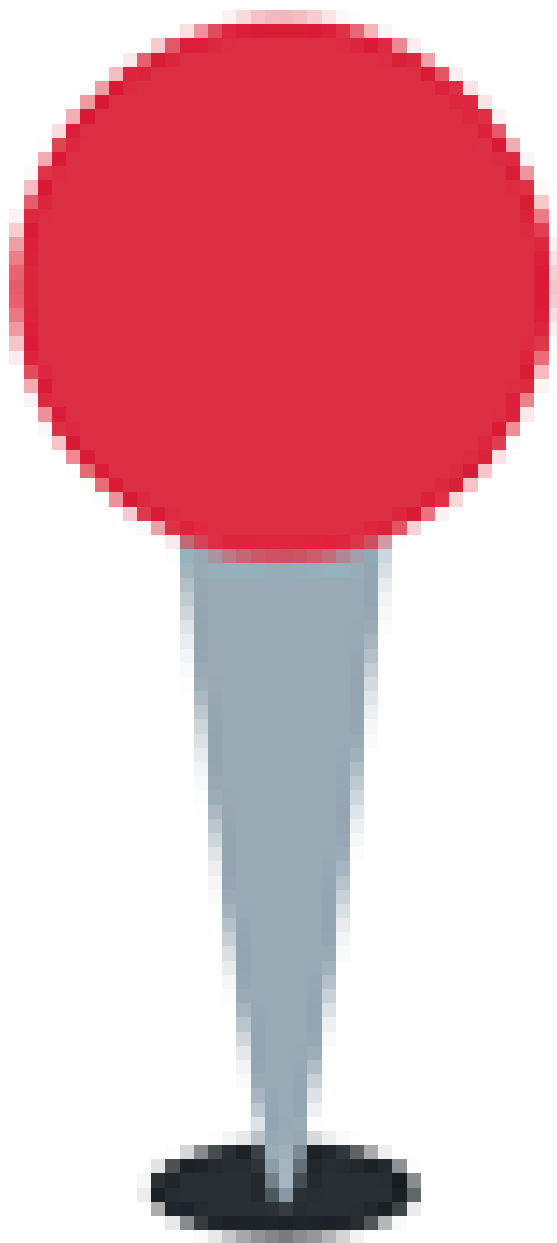




Massimo, finiamo alla Marzullo: fatti una domanda e datti una risposta.

Massimo: *"Parlando di felicità, quando penso ai 5 locali aperti in 4 anni, ai 7 dipendenti iniziali che sono diventati i 56 attuali, se da un lato un po' mi spaventa dall'altro mi rende orgoglioso di aver costruito un'azienda importante in Toscana.*

E forse il futuro è già adesso se è vero che c'è altra carne al fuoco. Ma non vi anticipiamo niente. 5 splendidi Cartabianca Café non bastano?



PER APPROFONDIRE:





[Cartabianca Cafè Prato, il locale ideale dall'alba al tramonto](#)





Panettoni, panettoni ovunque. Sì, ma artigianali!



[Gelaterie a Firenze: la gustosa mappa della felicità](#)

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

[Teniamoci in contatto](#)



Reportage fotografico e **Visual Storytelling** realizzato da David Glauso per TuscanyPeople.com

Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople

In collaborazione con Cartabianca Cafè

