

EVENTI E CUCINA: LA NUOVA DIMENSIONE DEL CATERING



“Dona a chi ami ali per volare, radici per tornare e motivi per rimanere”. Potrebbe essere racchiusa in questa massima la storia di “Eventi e Cucina” il catering pratese di Rossella Tomada e dello chef Francesco Lenzi, due giovani imprenditori che hanno investito nelle radici e nelle tradizioni di famiglia per seguire quello che più stava loro a cuore, proponendosi come custodi di una cultura dell’ospitalità e del cibo che hanno imparato ad apprezzare fin da bambini.

Eventi e Cucina: la nuova dimensione del catering



Dopo quindici anni di conoscenza e lavoro insieme all'Hotel Datini, gestito dalla famiglia di Rossella fino a due anni fa, anni in cui per entrambi non sono mancate occasioni di viaggio ed esperienze professionali di respiro internazionale (Inghilterra, Francia e Spagna per lui, la Scuola Cornell di Ithaca, NewYork e Singapore per lei), lo scorso aprile nasce il catering Eventi e Cucina: *"un'azienda che ha origine dalla condivi-*



sione di passioni ed obiettivi non solo dei due soci, ma, fondamentale, anche dei collaboratori", raccontano quasi all'unisono in un reciproco scambio di osservazioni e sguardi tra chi si fida senza riserve del partner con cui ha intrapreso il viaggio, "il catering siamo noi due e la nostra squadra, persone che hanno scelto di dedicarsi a tempo pieno a un lavoro che piace tanto, altrimenti pesa, perché senza passione non solo non riesce, ma condiziona inevitabilmente la vita.

Cerchiamo di trasmettere valori aziendali, etica e passione ai nostri collaboratori, che selezioniamo sulla base non solo di esperienza e competenze tecniche, ma soprattutto in base a valori morali e predisposizione caratteriale. Turnover quasi pari allo zero ed un forte attaccamento all'azienda da parte dei collaboratori sono nostri fiori all'occhiello, in un settore nel quale la risorsa personale è da considerarsi critica".

Rossella sorride e mi confessa che quando la sera torna a casa dalle sue bambine e dal marito, magari dopo una giornata dedicata agli assaggi o al termine di un evento, ha ancora voglia di avere ospiti a cena perché per lei il cibo è da sempre legato al gioco, alla ricerca, al divertimento e alle feste che già da adolescente amava organizzare.

"Essere artigiani, realizzare esattamente l'idea con cui il cliente arriva da noi", spiega, "è il vero lusso, oggi, in un'epoca in cui le persone sanno quello che vogliono, si informano, hanno preferenze ben definite, però spesso ignorano cosa vuol dire arrivarci."

"Conoscono la meta", le fa eco Francesco, "ma poi sta a noi curare il cammino. La nostra professionalità si esprime proprio in questo, nel mettersi nei panni del cliente, che non è un numero fra tanti, bensì un'esperienza nuova e al tempo stesso un mondo tutto da costruire, instaurando con lui un rapporto di fiducia, accompagnandolo, coinvolgendolo, superando anche la diffidenza iniziale verso prodotti e piatti tipici del territorio, che studiamo costantemente per proporli in forme inedite e inconsuete."

Tuscanypeople









Eventi e Cucina: cultura gastronomica, amore e audacia

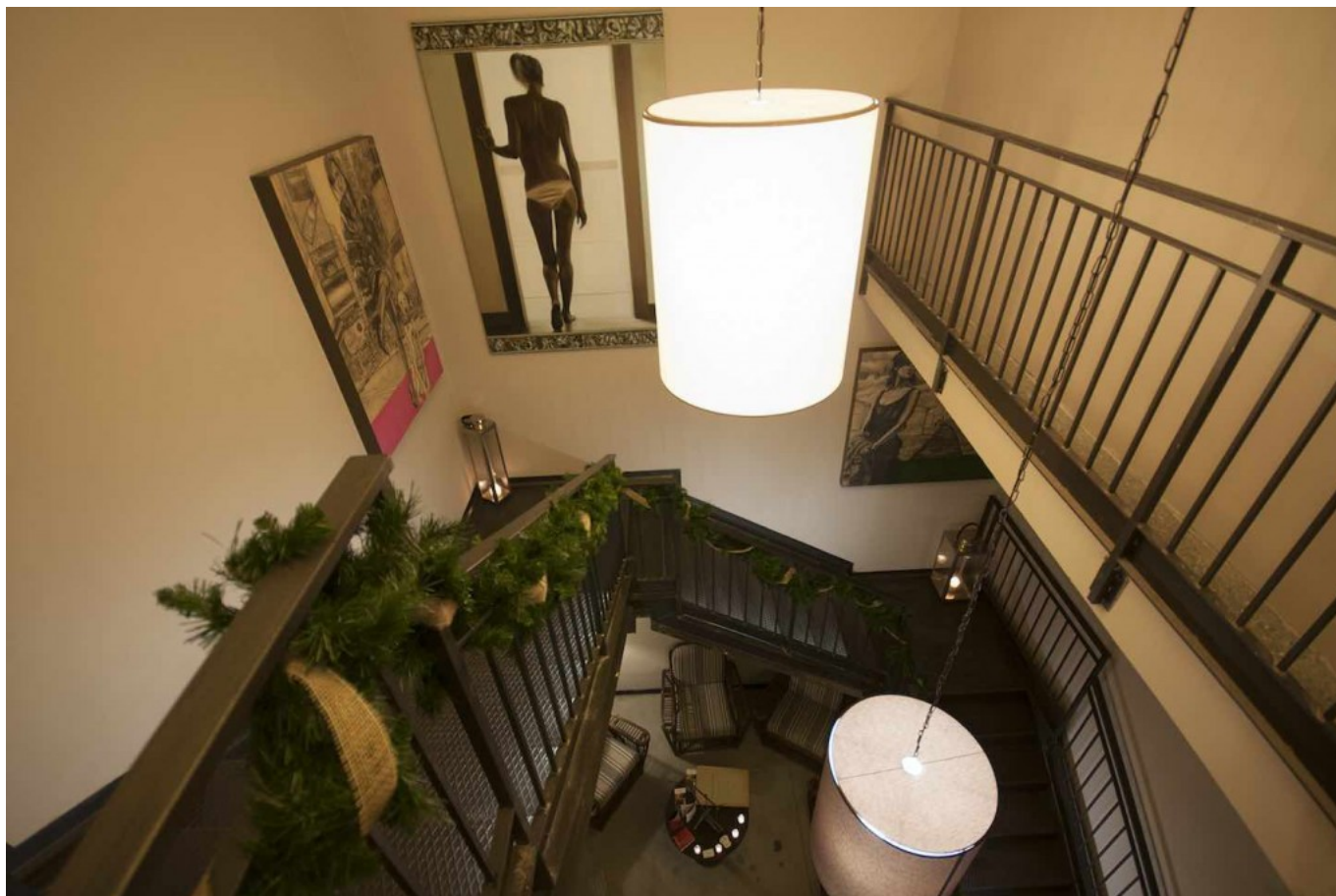
Del resto: *“Il cibo è Vita tanto di chi lo fa quanto di chi lo consuma”*, continua il primo chef, figlio di una famiglia di fornai e nato e cresciuto fino a dodici anni nel panificio di famiglia, nel centro cittadino, prima di dividersi tra il liceo scientifico e i fine settimana negli agriturismo e i catering della zona.

Per lui che ha nel sangue la cucina e la trasformazione delle materie prime, a cominciare da un impasto di acqua, farina e lievito: *“Il cibo è infine audacia: bisogna essere audaci”*, conclude, *“nel proporlo e nel saperlo provare.”* Chapeau.

Eventi e Cucina: una sede molto particolare

L'educazione a una cultura gastronomica autentica e consapevolmente vissuta, insieme al gusto per il viaggio e all'amore per la città in cui hanno mosso entrambi i primi passi, sono evidenti nella scelta della sede di "Eventi e Cucina", una struttura su due livelli che è una macchina del tempo, legata a doppio filo a Rossella, perché sede del lanificio a ciclo completo, fondato alla fine degli anni Trenta dai fratelli Castellani e appartenente alla sua famiglia da quattro generazioni.

Gli occhi le brillano mentre ricorda il grande complesso di capannoni chiuso nel 1996 a cui, con il socio, ha ridato vita, valorizzandone gli spazi e conservandone le scale in ferro che portano allo *showroom*, allestito con divanetti e arredi mobili per accogliere compleanni, feste e occasioni speciali.



“Proprio ieri”, mi rivela quando usciamo dal salone che ha accolto con discrezione e garbo la nostra chiacchierata, “in questi spazi risuonavano le voci di tanti bambini. Abbiamo organizzato un tè per un battesimo, per rilanciare una soluzione sicuramente più easy in termini di budget e, soprattutto, piacevole, un esempio di ciò che i turisti stranieri che soggiornano per periodi più o meno lunghi a Prato riconoscono e apprezzano come autentica ‘esperienza toscana’, il vivere come noi.”

Non è un caso che tra i partner di Rossella e Francesco vi siano tante prestigiose realtà del territorio e ognuna un’eccellenza nel proprio settore di riferimento, da La Molina di Quarrata, che fornisce loro il cioccolato di una volta, capace di risvegliare ricordi di infanzia di merende da spezzare con le mani, all’Associazione Gran Prato e il Consorzio Pasticceri Pratesi, con cui vengono periodicamente organizzati incontri di promozione e degustazione di prodotti a km zero; infine una *new entry*, la Scuola di cucina e *bon ton* per bambini Ary’s House Atelier, curata da Paola Arianna Appetecchi, che in autunno inaugurerà la propria sede logistica all’interno dell’ex lanificio, curando corsi di cucina, gastroteca e serate a tema per i più piccoli e per le loro mamme.

In una società dove il *turnover* societario è all’ordine del giorno e l’improvvisazione rischia di disperdere fermenti culturali e assetti imprenditoriali ancora esistenti e sani, il *background* e le esperienze internazionali maturate da Rossella e Francesco nel mondo del *catering & banqueting* rappresentano un fiore all’occhiello.

lo del *Made in Tuscany*, filtrato attraverso le mani e la perizia di chi ha visto il resto del mondo ed è tornato, se possibile, ancor più innamorato.

Eventi e Cucina

Viale Montegrappa, 337 - 59100 Prato (PO)

info@rossellatomadacatering.it

<http://www.eventiecucina.it>

