

**L**uci della città Firenze  
Le nostre storie

GUIDO GUIDI

# «Così metto a tavola Firenze»

Fondata nel 1937, l'azienda oggi è leader nel settore della ristorazione di qualità



di LETIZIA CINI

«**E'** STATO mio padre Quintilio a dare vita all'azienda, 73 anni fa». Non riesce a nascondere una vena di soddisfazione Guido Guidi, nome noto ben oltre i confini della città quando si tratti di cene, cerimonie e gala. Eventi, insomma.

**L'ingrediente segreto?**

«Siamo sempre riusciti a trasformare l'ordinario in straordinario, mettendo al centro il gusto dell'eccellenza attraverso una continua ricerca dei prodotti di alta gamma. Merito di una lunga esperienza: nel 1937 mio padre aprì in via del Ponte alle Mosse 144 rosso: oggi qui c'è la sede legale della società».

**Stesso luogo, stesso nome...**

«Certo, anche se le cose sono un po' cambiate: il suo negozio di prodotti alimentari è stato l'inizio di un impegno costante che ha portato l'azienda a essere leader nella ristorazione in Italia e all'estero».

**Al suo fianco tutto il 'clan' Guidi...**

«Sì, è una grande soddisfazione per

me lavorare con mia moglie Alessandra, il nostro primogenito Matteo e i gemelli Tommaso e Giacomo».

**Sempre più azienda di famiglia, quindi. Qual è il vostro motto?**

«Ormai specializzati nel catering e nell'organizzazione di grandi eventi, ci atteniamo al principio inderogabile di 'porre il gusto a base dell'eccellenza delle nostre prestazioni'. Tutto questo ci permette di contare e annoverare tra i nostri clienti molti enti prestigiosi, marchi di



**TRADIZIONE**  
Foto di famiglia, Guido Guidi (al centro) con la moglie Alessandra e i figli Matteo, Giacomo e Tommaso. A sinistra, una cena alla Pergola

grande rilievo e un vasto numero di clienti privati».

**Qualche esempio?**

«Il ministero degli Affari esteri, Regione, Provincia e Comune, ma anche l'Arcidiocesi di Firenze e Siena, Farindustria, Finmeccanica, banche (dalla Mps a Crf-Intesa San Paolo, Unicredit e Banco di Roma). E ancora Jaguar, Porsche Toscana, Citroen, Michelin, Triumph C&C, Stefano Ricci spa, Roy Roger's, Furla, Roberto Cavalli, Giorgio Armani, e molti altri che non menzioniamo per doveri di riservatezza».

**Una curiosità?**

«La cena per 16 organizzata l'altra sera da un noto stilista, che ha speso 7mila euro solo di vini. Ma si tratta di eccezioni».

**Eccezionale è anche il numero (così ristretto) di commensali: quali sono i vostri record?**

«Per Finmeccanica abbiamo servito 2.300 persone a sedere, alla Fortezza, per il Pdl, 4.800».

**Tutti soddisfatti?**

«Certamente, anche se certi eventi, come gli

incontri organizzati dall'Osservatorio giovani editori di Andrea Ceccherini, che mettono insieme un parterre internazionale e molto diversificato anche per età, richiedono maggior impegno: dal professore settantenne con lo stomaco delicato al giovane rampante, tutti devono trovare qualcosa di proprio gusto».

**Il commensale più eclettico?**

«Silvio Berlusconi, che abbiamo incontrato all'Aquila (extra G8). Un piacere metterlo a tavola: domanda, è curioso, non risparmiava battute».

**E il piatto più trasversale?**

«La pappa al pomodoro: a Pechino abbiamo fatto 15 serate e non ne abbiamo mai fatto mancare un piatto».

**Ne avrete di aneddoti da raccontare...**

«Certamente, piccole manie, come Sophia Loren che mangia praticamente solo frutta e il perfezionismo di Giorgio Armani. Ma siamo professionisti, e più di questo non possiamo raccontare».

**Si dice che una persona la si conosca**

**veramente solo dopo averci mangiato insieme...**

«E' vero, la tavola è lo specchio dell'anima: dimmi come mangi e ti dirò chi sei. Quante cose si possono capire della psicologia di un individuo dal suo approccio al cibo e al nettare degli dei».

**Quanti dipendenti lavorano con voi?**

«Dodici a tempo pieno, trentadue a chiamata, ma a ogni evento c'è sempre qualcuno di famiglia. Anche all'estero».

**All'estero?**

«Dal 1998 abbiamo intrapreso l'esperienza dell'internazionale, come responsabili del settore alimentare, in occasione del viaggio apostolico di papa Giovanni Paolo II in Romania per il convegno promosso dalla Comunità di Sant'Egidio, dal tema 'Uomini e Religione'. Abbiamo proseguito negli anni l'esportazione dei prodotti italiani di nicchia in molte capitali europee e internazionali: in modo particolare in occasione del semestre di presidenza italiana con un gala per 100 persone a Parigi, una consulenza con la Regione Sicilia per promuovere il pesce di Mazarza del Vallo nel mondo, fino alle Olimpiadi dello scorso anno».

**Fra i vostri amici ci sono ristoratori speciali...**

«Proprio perché la nostra azienda, nonostante le dimensioni raggiunte e un giro d'affari consolidato, continua a essere condotta in prima persona dai membri della famiglia, abbiamo sentito crescere la necessità di un impegno concreto nel sociale. Nel 2005 con Marco Martelli Calvelli è nata l'idea di una trattoria gestita da giovani diversamente abili, ma speciali sotto tanti punti di vista: i 'Ragazzi di Sipario', di cui sono socio fondatore, e il loro magico ristorante in via dei Serragli. Lo scorso primo maggio, insieme alla Misericordia di Firenze, abbiamo inoltre cucinato bistecche per mille alla popolazione terremotata della Tendopoli di Pile, all'Aquila».

**Progetti futuri?**

«Adoperarci per fornire ai cittadini aquilani opportunità di inserimento nella nostra azienda e percorsi formativi attraverso stage, tirocini per riuscire a contribuire al rilancio del tessuto socio economico della zona».

letizia.cini@lanazione.net

LO SGUARDO DI LUCA

## Che superficialità l'indifferenza verso il proprio passato



di LUCA PESCI

**D**ALLA STATALE, in macchina con mio padre vedo alcune gru ergersi nel cielo, come alunni che durante un'interrogazione alzano la mano per rispondere. Sto infatti andando a fare visita ai miei parenti ad Aprilia e passando di fronte a esse prendo la decisione di parlare del luogo in cui ho vissuto fino a qualche mese fa. Premetto che non ne sono mai stato un amante: basti pensare che alle elementari la maestra era solita

porci annualmente un tema sulla festa patronale e io seccamente scrissi che c'erano le stesse identiche cose degli anni passati, a eccezione dei cantanti. Da allora l'aumento demografico non ha cambiato la mentalità di quella che per grandezza è la terza città del Lazio e proprio per questo intorno vi ruotano parecchi interessi politici ed economici: una centrale elettrica (turbogas) malvista da tutta la cittadinanza, una SpA (Acqualatina) incaricata della gestione idrica con debiti per milioni di euro e infine uno scandalo legato a una società, la ASER, addetta alla riscossione crediti per conto del comune. In mezzo a questo caos, il cittadino trascorre il suo tempo in uno dei tanti supermercati sparsi per la città, quegli stessi supermercati

che hanno portato alla chiusura di alcuni negozi delle vie principali.

**L'INDIFFERENZA**

verso il proprio passato poi, contraddistingue Aprilia dal resto dell'area pontina: un giornale locale, "Il caffè", riporta infatti la notizia di Bernardino Tofani, un anziano signore che dal 1936 ad oggi ha raccolto tanto di quel materiale sulla cittadina da occupare la sua abitazione. Per due volte ha quindi chiesto al comune di istituire un Fondo o una sala museale, sottolineando anche la gratuità della cessione e non ha ricevuto risposta. Alla fine ha donato il tutto alla diocesi di Albano. Questa superficialità credo di averla percepita sin da bambino e soltanto cinque anni fa, rientrando a ca-

sa dopo sette mesi di cure a Firenze, ha cominciato a farsi troppo evidente ai miei occhi, al punto da chiedermi se alcune mie aspirazioni e desideri fossero sbagliati semplicemente perché non coincidevano con quelli dei miei coetanei. Alla fine la risposta me la trovo davanti tutti i giorni, quando rientrando dal lavoro l'Arno mi ricorda che tutto scorre per poi sfociare in quel mare chiamato esperienza. Aprilia, sia detto per inciso, non mi ha insegnato nulla: è il rientrarvi che è simbolo di un passaggio forse troppo brusco che spesso faccio fatica a ricordare, anche se alla fine, abbracciando mio fratello, mi accorgo di aver avuto a fianco per vent'anni l'unico vero amico in un posto insignificante.