

CICCIO'S FOOD

UN PICCOLO IMPERO DEL PANINO CHE SFIDA LA GOLA, ACCOSTANDO AI "VIZI" D'OLTREOCEANO, UNO STILE E UNA QUALITÀ TIPICAMENTE MADE IN ITALY: CON UN BRAND INDIMENTICABILE PER IL SUO INGLESE MACCHERONICO

Valentina RENZOPAOLI*

* Giornalista

Cibo fast ma cucinato con gusto, da qualche anno "Ciccio's Food" sta spopolando. Partito da una piccola paninoteca di piazza Eschilo, nel cuore del quartiere di Casal Palocco a Roma sud, il marchio ha già fatto numerosi proseliti, conquistando nuove roccaforti nelle zone più trendy della capitale e allargando gli orizzonti nel resto della penisola e anche oltre. La mente di "Ciccio's Food" si chiama Emanuele Guerreschi, romano di 25 anni nato e cresciuto ad Acilia, con la passione per il rischio nel dna tipico dell'imprenditore, e una insolita capacità organizzativa nel sangue. Figlio di una famiglia di ristoratori, Emanuele oltre ad aver trovato presto la sua strada, sta costruendo occasioni professionali anche per altre persone attraverso un articolato sistema di franchising. Opportunità resa possibile anche grazie al sostegno del Fondo di Garanzia per le micro e piccole imprese, erogato attraverso l'Ente Nazionale del Microcredito.

La catena di paninoteche oggi conta quattro punti vendita in franchising e un negozio "casa madre": un piccolo impero da mezzo milione di euro l'anno. E da ovidove piovono richieste di affiliazioni. Ben dodici nel giro di pochi mesi: da Ostia, a Frosinone a Latina, passando

per Valmontone. E poi anche fuori dai confini nazionali, "Ciccio's Food" sta diventando famoso: a Caserta, Milano, ad Amsterdam e persino a Tenerife ci sono aspiranti franchisee.

Emanuele Guerreschi, come nasce l'idea di aprire una paninoteca?

Sono figlio di ristoratori e credo di aver sempre saputo che il mio futuro sarebbe stato nel mondo del cibo. Ma il primo locale è arrivato quasi casualmente, quando mi fu proposto, da persone che frequentavo abitualmente, di acquisire una paninoteca: non fu un'esperienza felice, avevo poca esperienza e il posto non era quello giusto. Ma invece di demoralizzarmi, mi sono rimboccato le maniche e ho deciso di investire e di darmi un'altra chance. Così, facendo molti sacrifici, sono riuscito nel 2012 ad alzare le saracinesche del fast food di via Eschilo a Casal Palocco. Gli affari mi sono andati meglio tanto che ad un certo punto ho pensato di creare il mio brand, appunto "Ciccio's Food".

Scusi, ma "Ciccio" è il suo soprannome?

Nel quartiere dove sono nato e cresciuto tutti mi cono-





Ciccio's Food

scono come "Ciccio". Un soprannome nato per la mia "stazza": sono alto due metri e fino a un paio d'anni fa pesavo 180 kg. Quindi "Ciccio" era perfetto. Poi però mi sono messo a dieta e ora di chili ne peso 97, ma il soprannome è rimasto. Quando ho deciso di creare il mio marchio, ho quindi pensato di "approffittare"

del mio. Il marchio completo è "Ciccios' Food. Italy & American Fast Food": una frase che comprende un errore grammaticale, ovviamente voluto. Me lo ha consigliato il mio avvocato: così il nome rimane più impresso.

Mi sembra che le abbia portato fortuna: quali sono state le tappe successive?

Grazie a un brand riconosciuto, ho potuto tentare la carta del franchising: il primo punto vendita affiliato è nato a Testaccio, proprio nella zona della movida notturna. E il 3 gennaio 2016 "Ciccio's Food" si è "clonato" ancora con la nascita della paninoteca di via dei Castani a Centocelle. Non è finita: di qui a breve porteremo i panini di Ciccio all'Eur con l'apertura di un negozio "casa madre", direttamente gestito da me. E quello che più mi riempie di gioia sono le richieste che stanno piovendo da ogni parte d'Italia e persino dall'estero.

Abbiamo addirittura due domande di affiliazione una da Amsterdam e l'altra dall'isola di Tenerife.

Senta, qual è il segreto del marchio Ciccio's Food?

La filosofia è paradossalmente molto semplice, quasi scontata, eppure nessuno l'ha messo in pratica: produrre un food tipicamente americano ma con la qualità del prodotto tipicamente italiano. Le nostre carni, hamburger, salsicce, petti di pollo, wurstel, nel 70% dei casi, sono fresche. I prodotti surgelati sono ridotti al minimo.

Parliamo allora di cibo: qual è il vostro cavallo di battaglia?

Non ci sono dubbi: la piadina con la salsiccia. Ho chiesto anche il riconoscimento del brevetto per "lo sfizioso": salsiccia di Norcia spalmata su una piadina romagnola, farcita con patate, scamorza, cicoria o maionese, cotta e arrotolata. Ne vanno proprio tutti matti. E poi c'è il maiale "sfilacciato".

Mi sta venendo fame... di cosa si tratta?

E' un piatto tipicamente americano, conosciuto come "pulled pork". Il maiale lo ordiniamo direttamente nella città



La tradizione italiana unita allo stile americano

di Orlando: arriva sottovuoto e marinato, ossia condito con salsa barbecue. Noi lo lavoriamo e lo sfilacciamo e ci imbottiamo i nostri panini. Poi per i veri amanti della cucina anglosassone, abbiamo una grande varietà di salse: dall'"Honey Mustard", ovvero miele e mostarda, alla "Thousand Island, ossia salsa rosa ai cetrioli.



passaparola tra i clienti a creare le occasioni per allargare l'attività, poi la diffusione sul web è stato un passo inevitabile. Un sito internet sempre aggiornato con le ultime novità e gallery da far venire l'acquolina in bocca, e facebook, un alleato formidabile, su cui vale la pena investire un po'.

Solo american food o anche cucina italiana?

Per i condimenti e per le insalate non potevamo che attingere alla nostra cultura culinaria: tante verdure e qualche specialità assolutamente made in Italy come i pomodori secchi.

Qual è il vostro cliente tipo?

Ovviamente il nostro prodotto è rivolto soprattutto ad un target giovanile che però ama mangiar bene. I ragazzi che la sera escono per andare a divertirsi passano prima da "Ciccio's Food" per mangiare. E poi dopo la discoteca, di nuovo un salto da noi prima di andare a dormire.

Scusi ma fino a che ora siete aperti?

Due dei nostri punti vendita sono paninoteche "by night": quella di Testaccio e quella di Casal Palocco sono aperte solo in orario notturno dalle 19,00 alle 5,00 della mattina. Si dorme di giorno.

Un menù per giovani anche nel prezzo?

Non poteva che essere così: i panini costano intorno ai cinque euro, le patatine fritte solo due euro. In sostanza si può fare un pasto completo con meno di dieci euro.

Tutti pazzi per "Ciccio's food" quindi: come è riuscito a diffondere il marchio?

Prodotto eccellente e capacità relazionali: è stato questo il connubio vincente che ha conquistato i clienti. La mia determinazione ha fatto il resto: in quello che faccio ci credo fino in fondo e il mio ottimismo è stato contagioso. Inizialmente è stato il

In Italia i giovani disoccupati rappresentano una fetta all'incirca del 38%. Lei a 25 anni è già ai vertici di una realtà con diverse costellazioni: ha voglia di dare qualche consiglio ai suoi coetanei?

E' necessario impegnarsi molto e avere la voglia di fare parecchi sacrifici. Lavoro da quando ho 18 anni e appena adolescente già davo una mano in famiglia. Mi sono sempre rimboccato le maniche perché mi piace lavorare. Certo, forse ho bruciato un pezzo della mia giovinezza, ma amo quello che faccio e creare nuove opportunità mi riempie di soddisfazione.

Per sviluppare l'attività ha avuto bisogno di chiedere dei finanziamenti?

Absolutamente sì. Per sviluppare l'attività avevo bisogno di un aiuto e mi sono rivolto all'Istituto Nazionale per il Microcredito. In particolare, ho chiesto e ottenuto un finanziamento di 25mila euro per il franchisee del punto vendita di Testaccio. I tutor dell'Istituto hanno seguito la pratica in modo meticoloso e con grande disponibilità.

Cosa si aspetta dal futuro?

Di realizzare un nuovo progetto molto ambizioso a cui sto già lavorando: si tratta di una collaborazione con un'importante multinazionale di prodotti petroliferi.

Possiamo sapere qualcosa di più?

Ho ricevuto una proposta molto interessante dalla Total Erg e apriremo alcuni punti vendita "Ciccio's food" all'interno delle stazioni di servizio nel Lazio. Sarebbe la ciliegina sulla torta: un traguardo importante che garantirebbe una enorme espansione.

