



Regioni & Città - Dal BARAONDA al VERVE la voglia di primeggiare nel segno della qualità

Cerignola (Fg) - 27 mar 2019 (Prima Pagina News) Nella città

popolosa di Cerignola (FG) il BARAONDA è diventato qualcosa di più di un semplice bar, in fondo ha condensato in sé la filosofia stessa del “buon vivere” del Sud Italia, quella cultura compassata e rilassata che sa quando concedersi delle pause di gusto nella vita frenetica odierna.

E ci si sente nel cuore della cultura mediterranea della caffetteria. Il BARAONDA, inoltre, è più recentemente diventato anche un luogo fisso della movida cittadina, soprattutto in estate, creando situazioni ed eventi che hanno colto l'interesse pure delle fasce più giovani, non solo della città ma anche dei centri abitati sparsi nella intera Daunia. Tutta questa esperienza, oggi, la si ritrova in un locale di ristorazione di alta fascia che è sorto all'interno del recentemente inaugurato HOTEL GRIECO, un hotel multimediale, raffinato e che si propone di essere una oasi di pace tranquilla per chi vive ritmi ossessivi della vita quotidiana, con classe e riservatezza. L'HOTEL GRIECO si caratterizza anche per una sua ampia serie di offerte nella linea del benessere, vi ha sede anche una spa di prestigio, uno stile architettonico improntato al post-moderno, punto di riferimento per tutte le attività professionali in transito nella intera provincia, da questo punto di vista strategica in vari rami professionali e merceologici. Nasce così il ristorante VERVE ampio tanto da rendersi sede per feste private, matrimoni, celebrazioni di varia natura. Soprattutto si connota per l'alta qualità dei prodotti offerti alla propria clientela e per l'accuratezza delle prestazioni del proprio staff. Ne parliamo con i due fondatori, anima e cuore di VERVE, fin dalla sua recentissima fondazione. MATTEO DAGNESE, 44 anni, coniugato con Marianna Foscari, 2 bimbe di 10 e 4 anni, Giulia e Alice. Quale ruolo ha avuto la tua passione e la tua professionalità per giungere alla realizzazione di VERVE? Un ruolo importante è dettato soprattutto dall'esperienza sul campo. Il mio mestiere reale è proprio quello della ristorazione. Prima di diventare socio con Nicola Preziosa, 11 anni fa, ho gestito agriturismi, mi sono interessato della direzione di strutture ricettive e turistiche, ho fatto esperienze in sale ricevimento, servizi a la carte, a Rimini, a Santa Caterina Valfurva, Madonna di Campiglio, ho girato un po' l'Italia e con qualche puntata all'estero. Oggi il nostro obiettivo principale deriva dalla chiara intenzione di dare una location alternativa a questa città dove lavoriamo, in primis. Ma anche mettere in evidenza tutti i prodotti culinari che caratterizzano il nostro territorio. Quali sono le progettualità per il futuro di VERVE? Oltre al management di VERVE in quanto locale di ristorazione di alta qualità, ci siamo prefissi di valorizzare anche l'area del Roof Garden: il nostro pensiero è quello di dare uno spazio a tutti gli artisti della provincia di Foggia ma anche pugliesi più in generale, in modo che possano tutti esprimersi in una location importante. NICOLA PREZIOSA, 48 anni, sposato con Marilena Dagnese, tre figli Mattia, Niccolò, Fabio ed un cane. La vostra



professionalità si è svolta su un vasto raggio di esperienza, dalla caffetteria alla ristorazione. Come siete arrivati alla strutturazione di VERVE? Io nasco dalla tradizione familiare istituita da un papà che aveva un bar molto noto in città, sono andato a scuola alberghiera, ho fatto un sacco di stagioni in giro, come cameriere ed anche come barman. A 21 anni ho rilevato il BARAONDA, un bar abbandonato, non più frequentato, decrepito. Mi sono veramente inventato il lavoro, da cima a fondo. Mi svegliavo alle 4 del mattino per andare io in persona presso la sede originaria dell'ospedale cittadino per andare a chiedere ad ogni singola persona di che cosa avesse bisogno, medici e ricoverati. Ed al ragazzo del bar davo 100 lire per ogni 1.000 lire di caffè venduto. Una delle esperienze più importanti da me vissute. Senza poi dire quel che ho fatto sotto forma di autopromozione in tutta l'area circostante al BARAONDA, gli uffici, ad esempio. Poi mio cognato, desideroso di intraprendere un percorso professionale vicino alla mia tradizione, mi ha comunicato il suo desiderio di imparare l'arte e la professione stessa. E gli ho insegnato ogni singolo passo -persino facendo dei veri e propri corsi in casa- come si portano i piatti quando si è cameriere, gli ho insegnato -insomma- tutto quel che poteva essere utile nel nostro lavoro. Oggi, forse, è diventato persino più bravo di me. Si tenga conto del fatto che è stato anche direttore di sala, lungo il solco del ruolo professionale di cameriere, quindi ha cominciato dalle basi ed ha sempre fatto grandi progressi. Successivamente siamo diventati soci nel BARAONDA, in modo da poter condividere tutti i progetti che ho avuto ed ho per espandere questo bar che oggi ha una offerta molto ampia e di alta qualità. Qual è la visione, la filosofia che vi ha portato ad immaginare VERVE così com'è oggi? Tutto è partito dalla constatazione che molti, moltissimi, a Cerignola dicono "Sono andato a Trani", "Sono andato ad Andria", "Vado a Barletta a mangiare", vado qui, vado lì, vado fuori ma a Cerignola non c'era un punto ben identificato, un ristorante o una gastronomia, un qualcosa che potesse fare la differenza per darsi una identità differente da Andria, Trani, Barletta e così via. Io stesso, mi son spesso detto "Se vado da qualche parte a mangiare, vado a Trani, soprattutto se voglio mangiare pesce". Da qui è cominciato tutto. Al mio socio Matteo, così come a tutti gli altri componenti dello staff, ho detto chiaramente "Noi dobbiamo partire dal fatto che dobbiamo convincere la gente a non spostarsi, dobbiamo creare quello che si è venuto a costruire in altre città. Anche se non abbiamo il mare, dobbiamo essere così importanti così professionali nel servizio e nella qualità dei prodotti da convincere i potenziali clienti a restare in città e venire da noi. Posso assicurare, con ampia comprova, che per ogni singolo alimento, scegliamo il meglio. Per quanto riguarda il pesce, ad esempio, se ci si propone pesce di qualità, ebbene, noi selezioniamo quello di qualità ancor più alta. Tutto questo ci sta ripagando, giorno dopo giorno, ci sta ripagando. E posso ritenermi certamente soddisfatto dello stadio raggiunto e sono positivo sui margini di miglioramento ulteriore".

(Prima Pagina News) Mercoledì 27 Marzo 2019