

## STORIA DI UN'IMPRESA

# IL SECCHIO e L'OLIVARO

Quando ristorazione fa rima con riqualificazione

**Ristoratori, accomunati dalla passione** per il nuoto, Fabio De Franceschi e Kai Oliver Underwood iniziano la loro avventura imprenditoriale tre anni fa.

Avvalendosi dei contributi comunali stanziati dal Comune di Roma in base all'art. 14 della L. 266/97, per favorire lo sviluppo nelle aree di degrado urbano, decidono di ristrutturare un locale nel Borgo Somaini all'interno della Tenuta dei Massimi, tutelata dall'Ente Roma Natura e di contribuire con il loro lavoro a riqualificare una collina immersa nel verde.

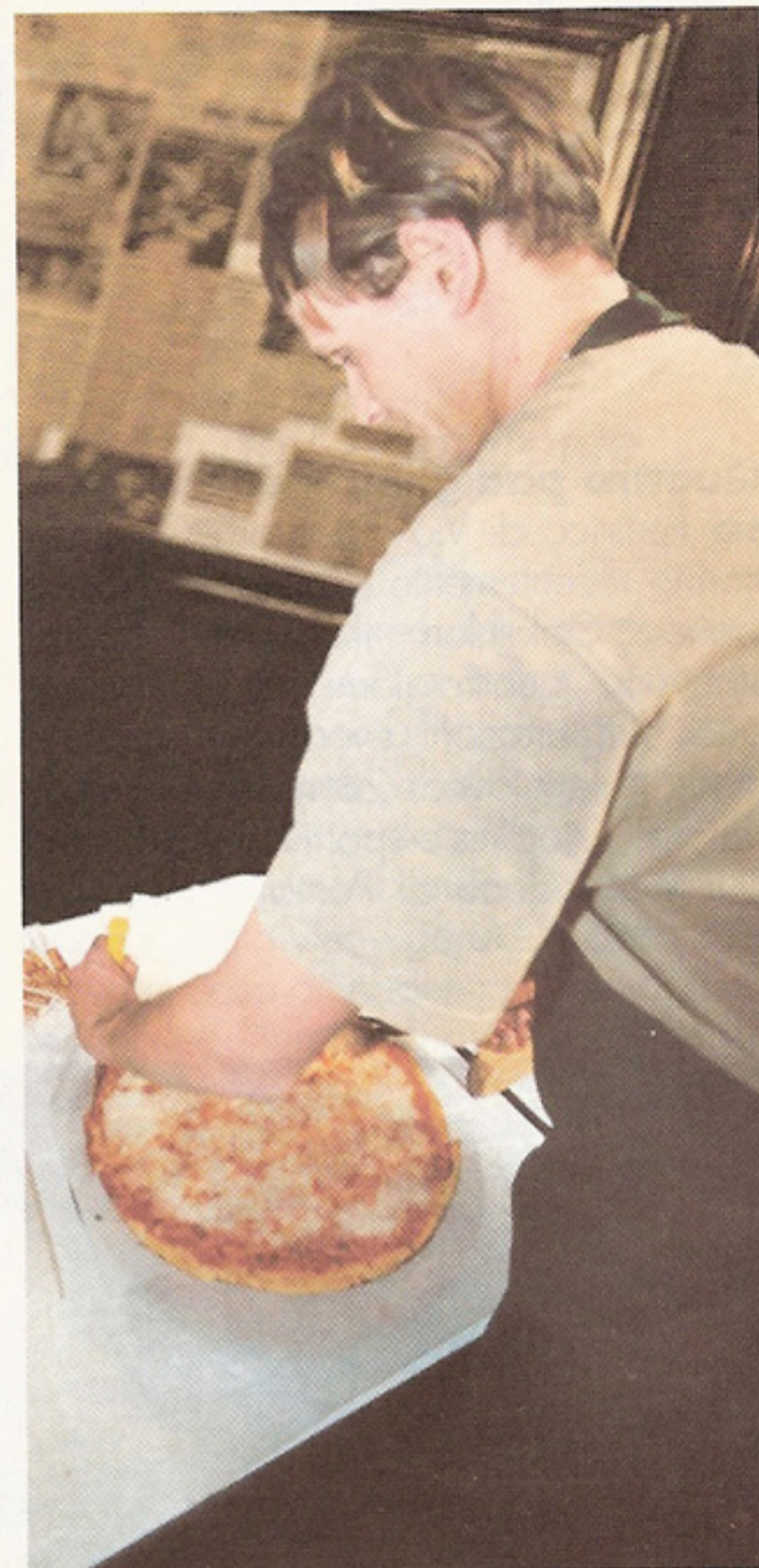
Ottengono il finanziamento per il loro progetto e nasce così "Il Secchio e L'Olivaro" pizzeria che ospita quaranta coperti dove Rudolf rumeno e romano d'adozione sforna la pizza cotta in "tiella", servita su taglieri di legno e gustata a pezzetti e rigorosamente con le mani. Qualità, genuinità (ottimi i dolci fatti in casa), uno staff composto di giovani della zona che la mattina frequentano l'ultimo anno della scuola alberghiera, entusiasti della loro esperienza, sono questi gli ingredienti del successo del locale.

D. Come mai questo nome?

R. "Ero in circoscrizione con il mio socio - risponde Fabio De Franceschi - ad espletare le varie pratiche quando l'uscire, facendo riferimento alle nostre altezze così diverse, ci ha così apostrofato "anvedi er secchio e l'olivaro ed ecco trovato il nome!"

### IL SEGRETO...LA COTTURA

L'impasto di circa 900 gr viene steso dentro ad una teglia realizzata a mano, dal diametro di 50 cm. Ed il peso di 3,5Kg. La teglia viene posta direttamente sulle braci del forno a legna alla temperatura di 600°C. Durante la fase di cottura (7/8 minuti) viene sfornata e lavorata almeno tre volte per controllare la cottura dell'impasto ed aggiungere gli ingredienti. Il peso della teglia, l'alta temperatura del forno e la frequenza dei controlli durante la preparazione rendono il procedimento di cottura particolarmente delicato e laborioso! Il risultato finale è una pizza di grandi dimensioni e peso, ben cotta e fragile. ■



## I PROTAGONISTI

### Fabio De Franceschi (il Secchio)

Romano, 44 anni coniugato con due bambini, ex giocatore di pallanuoto delle Fiamme Oro.

### Kai Oliveti Underwood (l'Olivaro)

Nato a Brema, da padre inglese e mamma tedesca, 26 anni, nuotatore a livello agonistico.

## Apri un'attività con i finanziamenti previsti dalla Legge 266/97

Attraverso l'Unione di Roma - Confcommercio è possibile presentare i progetti per accedere alle agevolazioni finanziarie previste dalla Legge n. 266/97 del Comune di Roma. L'avventura imprenditoriale de "Il Secchio e l'Olivaro", inaugurato grazie alla normativa relativa alla valorizzazione delle aree di degrado urbano, è la testimonianza che una buona idea, unita a capacità d'impresa, può trovare realizzazione concreta nella realtà.

Per informazioni sulle L. 266/97 consulta la pagina 24 di Puntounione.

## NASCE LA SMART CARD, la prima "carta d'identità" camerale per le aziende

Rinvio l'obbligo della firma digitale

E' stato rinviato, per un periodo non superiore a sette mesi dal 9 dicembre 2002, l'obbligo per le imprese di utilizzare la firma digitale ai fini del deposito, tramite supporto informatico, di atti, denunce, domande al Registro delle Imprese.

Presso l'Unione di Roma - Confcommercio è possibile inoltrare la pratica per il ottenere il rilascio da un Ente certificatore della c.d. smart card.

Per informazioni: Ufficio Accoglienza Soci - Via Properzio, 5 - Tel 06/68437.201 - 205.