



Sopra, Andrea Greco, titolare di un ristorante a Grosseto che prepara piatti *gluten free*.

storia 2

«Ho conosciuto una bambina celiaca e scoperto un grande business»

DA 90MILA A 120MILA EURO, INVESTIMENTO | 10MILA CLIENTI L'ANNO, PER RIENTRARE DALL'INVESTIMENTO | 25 EURO, SPESA MEDIA

Andrea Greco, 30 anni, ex pasticciere, da un paio d'anni gestisce a Grosseto Il Carrettino, un ristorante-pizzeria 100% senza glutine. Frequentato anche dai non celiaci, il ristorante propone pizze, pasta, cannoli, cassate di alta qualità, richiesti anche da asporto.

Com'è nata l'idea?

«Sono uno sportivo appassionato e nella farmacia dove mi recavo per l'acquisto di vitamine ed energizzanti incontravo spesso una bambina celiaca. Un giorno mi sono detto: curioso cercare in farmacia qualcosa da mangiare. Ho un passato da pasticciere e ho presto intuito il business di una ristorazione senza glu-

tine, per dare a tutte le persone come quella bambina la possibilità di mangiar bene anche fuori casa».

Investimenti?

«Per allestire 150 mq di locale ci sono voluti 250mila euro, dato che l'interno, gli arredi e le stoviglie sono tutti di grande pregio. Altrimenti, bastano 40mila euro per la cucina e 50mila euro per la sala. In cinque-sei anni si può ipotizzare di riportare a casa il capitale».

Quali le difficoltà?

«Gli ingredienti senza glutine costano di più: la farina e la pasta anche 10 volte quella tradizionale. Per avere prezzi in linea con la ristorazione classica e far tornare i conti bisogna stare molto attenti alle spe-

se e contenere il più possibile il personale».

Ricavi e guadagni?

«Con circa 10mila clienti l'anno, se si ottimizzano i costi di gestione, si rientra dall'investimento».

Consigli per cominciare?

«Passione per la cucina, avvalersi di prodotti di qualità, contare su un buon bacino d'utenza e puntare sulla promozione».

INFO: Per i lettori interessati all'avvio di un'attività di ristorazione *gluten free*, anche senza esperienza tra i fornelli, Andrea Greco offre a pagamento assistenza su certificazioni, burocrazia, acquisto ingredienti, allestimento locali e corso di cucina iniziale. www.ilcarrettinogr.it