

## IL RICORDO

## «Addio Nunzio Pucci un gigante buono inflessibile e corretto amico di una vita»

Era la fine del 1972 e svolgevo il periodo di prova presso l'Associazione dei Commercianti di Catania. Dal 1° gennaio, con l'assunzione definitiva, avrei ricevuto, con accredito su conto, il primo stipendio.

Il problema era che io non avevo ancora un conto corrente e allora il dott. Matteo Pitarza, di lì a poco cavaliere e del lavoro, presidente della Associazione e della Banca Popolare Sant'Agata, mi suggerì di aprire il mio primo conto corrente.

Ricordo ancora il viatico: «Vada dal direttore generale, il dott. Iuzzo D'Agata, che le dirà cosa fare».

Fu così che conobbi il dott. Nunzio Pucci, poi divenuto amico di una vita; di fatto già 46 anni fa grande capo operativo di quella banca e di ciò che essa divenne nel tempo.

Per me, abbastanza piccolo di statura, un gigante che però incuteva rispetto e non paura; un gigante buono, anche se inflessibile e corretto oltre ogni limite.

A lui mi affidò il dott. D'Agata e, piano piano, oltre al rapporto di lavoro, si sviluppò la nostra amicizia.

Un mio ex collaboratore, divenuto suo collaboratore, mi diceva: «Sembra fatti della stessa pasta», e forse era vero.

Lunedì scorso l'ho rivisto a Letojanni dove, da oltre 30 anni lui, e 27 io, villeggiavamo tutte le estati.

Non stava bene; era stato allettato per molti mesi e aveva bisogno di un fisioterapista a domicilio.

Glielo mandai il giorno stesso ed ogni giorno, quando compravo il giornale di fronte casa sua, mi diceva che già stava meglio.

Ieri siamo stati più di mezz'ora a parlare di quando le "interbancarie" servivano ad aggiustare le cose e non a fare stragi.

Parlavamo di quando, su fronti opposti, ma mai avversi, valutavamo uomini e imprese per quelli che erano, fatti di carne, ossa, onore e rifugio per centinaia di dipendenti.

Di quando si partorivano soluzioni e non condanne. Nunzio Pucci ci ha lasciati; Nunzio Pucci mi ha lasciato.

Credo che cambierò edicola.

ALFIO FRANCO VINCI

**UNIMPRESA CATANIA.** Incremento del 65%: è il più rilevante in Sicilia. «Vietato però improvvisare»

## Il cibo di strada piace e fa affari in città 28 imprese in più dal 2013



Arancini e cipolline, cibo di strada "doc" made in Catania

Ormai è confermato: il cibo di strada, anche in città, non è più solo una tendenza emergente, ma una solida realtà economica, alla quale sempre più imprenditori guardano con interesse. E' quanto emerge dai dati di Unioncamere-Infocamere e elaborati da Unimpresa Catania.

A Catania esistono 28 nuove imprese del settore dal 2013 ad oggi, con un + 65% rispetto al 2013 (le imprese erano 17) e la variazione assoluta più importante dell'isola. Consumano street food 3 italiani su 4, e ora la moda si è trasformata in occasione di sviluppo. A marzo del 2013, in Sicilia le attività del settore erano appena 167, adesso l'isola ne conta ben 253, con un saldo positivo di 86 unità. In termini assoluti la Sicilia registra uno dei saldi più alti, secondo solo a quello della Lombardia, che registra una crescita di 200 imprese, e della Campania con 92 attività in più rispetto al 2013.

Il cibo di strada - sostiene il direttore di Unimpresa Catania Salvo Politino - è un business che attira tanti imprenditori perché con un investimento contenuto si aprono grandi opportunità. Per iniziare può bastare anche un piccolo Ape Car e l'attività comporta costi molto ridotti rispetto ai ristoranti tradizionali. Ma non ci si può improvvisare: la concorrenza è spietata e il pubblico è esigente. Per distinguersi e ingranare vanno curati progettazione e allestimento, con un business plan di ferro e un ottimo marketing, soprattutto in fase di avvio della start-up. Per prima cosa, si de-

ve individuare un'idea forte di base e puntare su ingredienti e piatti tipici, espressione autentica di un territorio, è sempre un'ottima mossa di partenza. La proposta può essere anche semplice, ma la parola d'ordine dev'essere qualità: se non

si valorizzano le eccellenze del made in Italy, i clienti non perdonano. Spopolano quindi le mille declinazioni del cibo di strada all'italiana, in particolare per quanto riguarda i fritti, le focacce, i panini imbottiti che si prestano a tantissime versio-

ni, dai classici a base di salumi, fino all'hamburger, che gli italiani apprezzano sia nella sua veste più tipicamente americana, sia rivisitato con ingredienti e abbinamenti. Le possibilità, insomma, sono tantissime per gli aspiranti food trucker italiani. Ma il percorso per arrivare a proporle nelle strade e nelle piazze è lungo. Bisogna scegliere il tipo di operatività più adatto (itinerante, giardini, piazze) e individuare le opportunità più interessanti, dalle fiere alle manifestazioni di piazza, agli eventi privati come cerimonie o feste. Poi si passa all'allestimento vero e proprio del mezzo, che sarà il protagonista del nuovo business.

In Sicilia il 35% delle imprese del settore è gestito da under 35, dimostrando un apporto significativo dei giovani importante, che consente all'isola di essere prima in termini assoluti in ex equo con la Puglia.

## M5S: «Lavoratori dichiarati in esubero, ma la società continua ad assumere»

«Da una parte ci sono oltre 50 lavoratori dichiarati in esubero, dall'altra, la stessa società, la Gh Italia, handling all'aeroporto di Fontanarossa, sta continuando ad assumere e ha i conti in attivo. Una vera e propria anomalia per la quale chiediamo, urgentemente, un confronto con l'azienda». Lo ha detto la deputata del Movimento 5 Stelle, Simona Suriano, che, assieme al parlamentare Luciano Cantone, ha ascoltato i dipendenti della han-

dling, lasciati senza stipendio e senza risposte. Anche la Prefettura vuol veder chiaro.

«Non possiamo lasciare che passi un comportamento lesivo dei diritti dei lavoratori - dice Cantone - cercheremo un confronto con Prefettura e azienda per avere un quadro più chiaro della vicenda. Chiediamo la massima tutela dei livelli occupazionali e ci auguriamo che almeno in questa occasione l'azienda dia risposte esaustive ai lavoratori».

