

Cesarine, la start-up "casereccia" che ha sconfitto la pandemia

LINK: <https://www.lastampa.it/topnews/economia-finanza/2021/09/22/news/cesarine-la-start-up-casereccia-che-ha-sconfitto-la-pandemia-1.40726972>

Cesarine, la start-up "casereccia" che ha sconfitto la pandemia. L'associazione storica di Bologna, dal 2016 è una società ambiziosa che ha costruito un network, valorizzando ricette e storie familiari. Il numeri sul mercato danno loro ragione: nel 2021 raggiunto il volume d'affari pre-Covid

MATTEO SUANNO 22 Settembre, 2021 Hanno iniziato nelle cucine infarinate di Bologna, che per loro è innanzitutto la "Grassa". Allora erano una piccola associazione di signore amanti della buona **cucina** casalinga - a B o l o g n a s i chiamano "**Cesarine**" - che custodivano tra le mani inanellate il segreto di ricette antiche, contadine, che conservandosi nel tempo sono divenute pietre a n g o l a r i d i intere storie familiari. Nel 2004 erano state rintracciate da una sociologa, professoressa dell'Università di Bologna, animata dal desiderio di farle portatrici di un messaggio, quello del valore dell'incontro, dell'ospitalità, della p a z i e n z a , e d i quello scambio che è la formula che solo i

coraggiosi scelgono per rileggere la tradizione. Poi, qualche anno fa, l'incontro con Davide Maggi, uno dei pionieri dell'innovazione digitale nel mondo del business, che «faceva start-up prima delle start-up». Da quell'incontro è nata una società che ha appena a n n u n c i a t o u n a ricapitalizzazione fino a 3 milioni di euro, oltre all'ingresso di investitori del calibro di Finalca, holding della famiglia Cazzola. Ma soprattutto, l'espandersi della piattaforma **Cesarine.com** - che oggi unisce oltre 1.500 tra **cuochi** e **cuoche** da Bologna, al Chianti, fino al meno blasonato Oltrepò Pavese - ha rappresentato un modello di turismo gastronomico che, pur viaggiando sui binari della s h a r i n g e c o n o m y , resta fedele al modello della "domenica dalla nonna". Una formula che ha offerto a donne, uomini e coppie di **cuochi** amatoriali un'occasione economica di cui sono protagonisti. Di "Cesarini" in Italia ce ne sono di ogni tipo: dalle sospettabili "nonne", che dalla tavola imbandita sono riuscite a trarre compagnia e sostegno economico, ma anche uomini, coppie,

professionisti, avvocati, perfino un autore televisivo Rai, fino a Spyros Theodoridis, il greco-modenese vincitore della prima edizione di Masterchef nel 2011. «Le nostre **Cesarine** hanno fatto un lavoro incredibile, anche durante il lockdown, quando insieme al settore del turismo anche noi abbiamo vissuto un periodo estremamente delicato», dice Maggi. «Non avremmo mai pensato di creare un network di **cuoche** e **cuochi** così saldo e duraturo. Fin da subito abbiamo rappresentato un'occasione, e la comunità che si è creata ha resistito anche durante la pandemia, quando le lezioni di **cucina** le tenevamo su Zoom. Uno sforzo che, a giudicare dai numeri, ha pagato: «I nostri dati degli ultimi 3 mesi sono migliori di quelli del mercato», dice la General Manager della società Maria Letizia Zuffi. «In agosto '21 il mercato turistico ha segnato -46% rispetto al 2019, mentre i nostri ricavi sono ai livelli pre-pandemia, anche settembre lo conferma. Altro dato interessante - continua Zuffi - si registra in termini di presenze: post pandemia gli

italiani sono il secondo target dopo Usa. Le ragioni di questa rimonta sono: i valori e la notorietà del brand, la copertura capillare del territorio e il totale rispetto delle norme igienico sanitarie nelle nostre case». Con la sapienza e la cordialità di persone come nonna Diva - nonna di Maggi e «ispiratrice di tutte le **Cesarine**» - o storie nuove come quella di Giancarla, ex operatrice sanitaria che ha deciso di dedicarsi ai fornelli con la figlia Federica, **Cesarine** ha inaugurato il filone second way, complice gli effetti sulla mobilità della pandemia - per promuovere il turismo di prossimità e far conoscere paesaggi e sapori dal grande potenziale ancora inespresso. Le **Cesarine** è in parte "un Airbnb" del casereccio, dove oltre a pranzi e cene si vendono anche corsi di **cucina**. Il prezzo di un singolo pasto non si scosta di molto a una cena fuori, specie nelle grandi città. Le storie di cene tra sconosciuti, animate dalla passione per il cibo autentico e l'ospitalità sono finite sui giornali e guide di tutto il mondo: dal New York Times a El País e Lonely Planet. «L'elemento in più - conclude Maggi - lo dà l'affiancamento dell'oste, insieme ai "trucchi del mestiere" che solo chi è

cresciuto con le ricette degli anziani può dare ai curiosi». Spesso, nei menù rigorosamente decisi dalle "**Cesarine**", si ritrovano infatti piatti spariti dal cricuito della ristorazione canonica, perchè difficili da proporre o che sfuggono all'omologazione culinaria di molte offerte della ristorazione.