Vesta, brand di Triple Sea Food Holding, apre a Portofino e Marina di Pietrasanta

20241014105309vesta-ingresso-578e6efd

Portofino e Marina di Pietrasanta. E' qui che **Triple Sea Food Holding**, la società controllata da **LMDV Capital di Leonardo Maria Del Vecchio**, quest'anno ha aperto due nuovi ristoranti sotto il suo brand VESTA.

È dal 2022 che LMDV Capital investe nel settore dell'ospitalità attraverso la sua società Triple Sea Food Holding (TSF), di cui possiede il 78%. In questi anni TSF ha lanciato tre brand di ristorazione: **CASA Fiori Chari**, aperto ad aprile del 2022, **VESTA** attivo da settembre 2022, e il più recente, **Trattoria del Ciumbia**, inaugurato a dicembre dello scorso anno.

Aperti tutti i giorni **dalle 12:00 all'1 di notte**, i ristoranti si trovano nella strada principale di **Brera a Milano** e condividono un laboratorio comune, offrendo format differenti. «*CASA Fiori Chiari rappresenta il tipico* ***ristorante italiano*** - dichiara a Mixerplanet **Davide Ciancio, CEO e co-founder di Triple Sea Food Holding**-. *Il suo menu spazia dall'insalata alla pizza, fino ad arrivare alla* ***tradizione napoletana.*** *Invece, Trattoria del Ciumbia, presenta piatti della* ***tradizione lombarda*** *e richiama la storia del design della città. Infine, VESTA mette al centro della* ***proposta culinaria il mare*****»**.

LE NUOVE APERTURE A PORTOFINO E MARINA DI PIETRASANTA

È il brand VESTA che la società ha voluto far crescere anche in località marittime, accessibili dalla spiaggia, seguendo **la filosofia della cucina di mare direttamente dentro il mar**e, e arrivando ad avere cinque ristoranti all'attivo.

A Portofino, il ristorante ha aperto a giugno del 2024 nel resort **Le Carillon nella Baia di Pariggi.** Con il design curato da Dolce & Gabbana, il colore principale del locale è il verde, per richiamare le tonalità tipiche del luogo.

Mentre, **a Marina di Pietrasanta,** VESTA ha aperto nel **bagno storico Franco Mare** con 53 tende private a menu dedicato, una vasca di ghiaccio per il pescato e una griglia basca. Qui, il colore dominante è il blu.

Entrambi i locali hanno una parte di crudo e bar.

LA SOSTENIBILITA E LE SFIDE PER IL PERSONALE

Aprire nuovi ristoranti può essere una sfida, ed è importante mantenere la propria identità. «O*gni apertura è il risultato di investimenti pensati con cura* - aggiunge Ciancio-. *Scegliamo location che sentiamo **affini alla nostra identità**, garantendo sempre sostenibilità nelle nostre scelte*».

A proposito di sostenibilità, la società si concentra sulla selezione delle materie prime e la riduzione degli sprechi. «A*bbiamo già **eliminato la plastica dai nostri ristoranti** e facciamo molta attenzione alla selezione delle materie prime, cercando anche nuove soluzioni per essere ancora più green e ridurre l'impatto delle nostre attività*», spiega il CEO.

Il concetto di sostenibilità si declina anche nella selezione e gestione del personale e, avendo cinque ristoranti, è essenziale per Triple Sea Food Holding gestire i suoi dipendenti nel miglior modo, che spesso passano da un locale all'altro. «***I nostri dipendenti si spostano tra i nostri brand*** - continua Ciancio-. *Per noi questo significa nuove opportunità di crescita professionali per il nostro staff*».

I NUMERI E PROGETTI FUTURI

Il team completo dei tre brand conta ad oggi **275 persone** e l'obiettivo è quello di crescere sia dal punto di vista del personale sia da quello del fatturato.

«*Il 2023 è stato il nostro primo vero anni, abbiamo avuto **12 mesi completi per VESTA, 8 per Casa Fiori Chiari e pochissimi giorni per Trattoria del Ciumbia**. Nonostante questo, siamo riusciti a superare **in totale i 10 milioni di ricavi.** Per quanto riguarda i brand singoli, VESTA ha l'obiettivo di superare i 7 milioni di ricavi, CASA Fiori Chiari i 6 milioni, mentre Trattoria del Ciumbia i 3,5 milioni. Quindi, per il 2024 puntiamo a chiudere oltre i **20 milioni e crescere ancora nel 2025***», spiega il co-founder.

Non solo crescita in termini di numeri, ma anche dal punto di vista dell'**espansione territoriale per i tre brand**. «*Stiamo guardando con attenzione le località dove VESTA è già presente per aprire anche Casa Fiori Chiari, perché crediamo che **la vicinanza tra i due format possa funzionare bene.***

Inoltre, tra i nostri piani c'è anche ***la montagna,*** *dove ci piacerebbe aprire i locali per dare una continuità lavorativa ai ragazzi che lavorano nelle nostre location estive, offrendo loro l'opportunità di continuare anche in inverno. Mentre, il sogno per Trattoria del Ciumbia è quello di* ***New York***», conclude Davide Ciancio.

"Io sono sempre più assorbito dalla Formula 1 e non ho tempo per dedicarmi ad altre attività". È con queste parole che Flavio Briatore annuncia ufficialmente a Il Giornale, dopo i rumors degli scorsi mesi, di aver messo in vendita la sua quota di controllo del Twiga, il celebre locale di Forte dei Marmi che, nel tempo, si è espanso aprendo anche a Londra, Montecarlo, Ventimiglia e Doha.

E, tra i possibili pretendenti, ci sarebbe il nome di Leonardo Maria Del Vecchio con la sua Triple Sea Food, la holding con cui si è lanciato nel mondo della ristorazione aprendo, nel giro di due anni, ben cinque ristoranti: Vesta, che conta un locale a Milano, uno a Portofino e uno a Marina di Pietrasanta, Casa Fiori Chiari e Trattoria del Ciumbia, entrambi a Milano in via Fiori Chiari così come Vesta.

Contattata da Pambianco Wine&Food, la proprietà ha preferito non rilasciare commenti sull'operazione che vedrebbe, oltre al rampollo di casa Luxottica, coinvolti altri due pretendenti riconducibili a fondi internazionali.

Si ricorda, poi, che pochi mesi fa, attraverso il family office Lmdv Capital, Del Vecchio ha acquisito la maggioranza di Acqua e Terme di Fiuggi, complesso in provincia di Frosinone che riunisce l'acqua Fiuggi, due fonti termali e un campo da golf.

"Nel 2025 – prosegue Briatore – il Twiga (che fa parte del gruppo Majestas, ndr) sbarcherà negli Usa. Prima a New York, poi a Miami e Las Vegas. Con location contigue a quelle di Crazy Pizza, così i clienti potranno fare in brevissimo tempo due esperienze complementari".

Rimane in dubbio la sorte della quota pari 33% che fa capo a Dimitri Kunz d'Asburgo, compagno di Daniela Santanchè.