Roberto Farnesi: ecco come un attore diventa ristoratore di successo

farnesi-2-5d0f44e5

In attesa di registrare la quarta stagione de Le 3 rose di Eva, **Roberto Farnesi** è quasi sempre al ***Ristoro la Bottega del Parco*** *(clicca qui per maggiori info*) di **Pisa**, all'interno del **Parco di San Rossore**, il ristorante di cui è proprietario. Dove, tra l'altro, è anche possibile acquistare i prodotti delle aziende agricole del parco: pasta biologica, miele di spiaggia, pinolo del Parco, carni e gli ortaggi. "Siamo specializzati in carne pregiata alla griglia: oltre alla razza Limousine e alla 'mucca pisana', i nostri cavalli di battaglia sono la Chianina IGP del territorio e la carne dei suini lavorati nella nostra macelleria", racconta l'attore che sarà in tv dopo Natale con Solo per amore 2.

Come è nata l'idea di investire in un ristorante?
Dalla passione per la buona cucina, dal fascino che ho sempre provato per il ristorante inteso come luogo di convivialità e dall'esperienza come cliente!

farnesi-nel-locale**Frequenti spesso il Ristoro la Bottega del Parco?**
Sì, primo perché le attività bisogna seguirle da vicino. Secondo, perché per me un'occasione di incontro con i miei fan e amici. Terzo, perché la mia frequente presenza è un elemento d'attrazione e, quindi, di business.

Qual è la ricetta per avere successo nel mondo della ristorazione oggi?
Il mix di qualità, servizio, location e un buon rapporto qualità-prezzo. Il nostro è un ristorante per tutti, anche per la stessa posizione commerciale. Siamo vicini alla Via Aurelia, a 400 metri dall'Ikea, a un chilometro e mezzo dall'aeroporto.

Coperti?
Una media di 80 a pranzo e di 50 a sera. E in inverno lavoriamo sette giorni su sette, pranzo e cena.

Per voi è importante contare sulla rotazione del personale…
Infatti abbiamo ben dieci dipendenti assunti, che lavorano su turni. In un periodo come questo, per noi è fonte di orgoglio.

Parliamo della concorrenza. I tuoi ristoranti del cuore?
A Forte dei Marmi vado spesso al Bistrot del mio amico Davide, un raffinato locale con rivestimenti di legno bianchi e lampade da muro rétro, specializzato in piatti di mare gourmet. Sono poi affezionato a Il Posto di Pietrasanta, un locale rustico con arredi minimal e opere d'arte contemporanea che offre menù di terra e mare. E quando ho voglia di pizza vado sempre alla Pizzeria Zenzero a Vecchiano in provincia di Pisa.

Infine, Roberto che cosa ci puoi anticipare della quarta stagione de Le 3 rose di Eva?
Sarà meno thriller e più romantica. E non mancheranno le sorprese, a partire dalla prima puntata.