

*Da Mastechef, Schumacher, i duomini di Milano ad una business unit perché... "Noi portiamo il cibo su strada". Quella di Resti - StreetFoody è una storia di famiglia, artigianalità e passione toscana. Ce la racconta il trait d'union tra ieri e futuro: l'ingegnere Franco Resti*

di Paola Perfetti



## STREETFOODY by RESTI: GLI ARTIGIANI TOSCANI DEI VEICOLI SPECIALI

A Host 2015, la Fiera Internazionale dell'ospitalità professionale, ha presentato **StreetFoody**, il progetto che accompagna i potenziali food trucker nel trasformare la loro idea imprenditoriale, ma la sua storia è cominciata nel 1961, all'epoca del fondatore Ivo Resti. "Quello a cui stiamo assistendo oggi è una rivoluzione dei consumi e noi addetti ai lavori dobbiamo essere riconoscibili per qualità, ricerca del prodotto, sicurezza sulla provenienza. La sintesi di questi tre concetti è l'ape. L'ape car è il palcoscenico della vendita di se stessi e del prodotto, attraverso lo showcooking, il packaging, il mezzo...". A parlare è Franco Resti, seconda generazione di una impresa meccanica nata 55 anni fa. "Erano gli anni del boom economico, quando si dovevano riparare i veicoli che costruivano l'Autostrada del Sole. Da quel

momento la storia della nostra famiglia si è indirizzata verso i veicoli particolari". Dalle colline aretine, la Resti si è fatta strada con la realizzazione di mezzi specialissimi tra i quali si annoverano persino una palestra mobile firmata Technogym per il campione di F1 Michael Schumacher; mezzi attrezzati per colossi come Coca Cola (per seguire la torcia olimpica durante Torino 2006); o per i centri storici del Belpaese, come il Comune di Roma o quello di Milano (Resti si è da poco occupato dell'intera flotta

di 'duomini', 9 veicoli compatti di Piazza Duomo da 4 metri ciascuno).

Difficile condensare tanti successi in poche righe. Diciamo solo che, negli ultimi 25 anni, in quel di Valdarno si sono concentrati nella produzione di veicoli per la vendita e la somministrazione di alimenti, e che nella palazzina-uffici là dove la società è nata, la famiglia Resti si occupa di tutto: dalla progettazione alla costruzione delle carpenterie e le pareti, l'arredamento e l'impiantistica interna, come frigoriferi, zone cottura, cappe aspiranti, 50 persone, 3 ingegneri, 7 tecnici e una produzione in cui il concetto, come nella migliore tradizione toscana, è quello della **alta artigianalità: si costruisce sempre secondo le richieste del cliente, ma nell'ottica della ottimizzazione delle scelte. "Portiamo a dote l'esperienza maturata in tutta la**

“  
Tecnicamente parlando non esistono progetti irrealizzabili e questo posso dirlo grazie all'esperienza maturata in tanti anni di storia

”  
Franco Resti, Resti

vita", prosegue l'Ingegnere Resti. "Il nostro patrimonio aziendale consta nel saper offrire una serie di servizi che partono dalla consulenza formale e arrivano al supporto nel trovare un finanziamento, per esempio. Abbiamo colto le richieste dei nostri clienti in giro per l'Italia; abbiamo visto che c'era spazio anche per progetti di nostra concezione; abbiamo deciso di aggiungere al nostro business un prodotto-evento-attività completo. E qui si innesta il discorso dello street food: sono cambiate le esigenze sociali, il pubblico è sempre più giovane ma attento al cibo e a provare nuovi gusti. Noi ci siamo organizzati in questo senso". Ovvero...

### Come è nato il progetto su strada by Resti?

Quattro anni fa avevamo pensato a dei prodotti che portassero il gelato artigianale italiano nel mondo. Il gelato era ed è un settore in crescita continua, a due cifre, mentre lo street food era un movimento che stava esplodendo anche in Italia, dopo la fortuna avuta all'estero. **Prodotti specializzati per lo street food di**

dopo aver ottimizzato anche la postazione di lavoro, abbiamo proposto alla Fiera Internazionale del Gelato di Rimini (SIGEP) una piccola gelateria su ruote che andasse a distribuire, a norma, il gelato artigianale. Abbiamo progettato e sviluppato quello che c'era in giro, differenziandoci in maniera forte, risolvendo il problema di funzionalità e dando un'immagine riconoscibile e assimilabile alle vecchie linee dell'Ape Piaggio.

Così, siamo arrivati con questo prodotto che si chiama *Ape Oyster*, oggi il nostro cavallo di battaglia. È un Ape Piaggio ma, rispetto ad altri tipi di veicoli, ha un'apertura-chiusura semplice ad ostrica (dall'alto), fa lavorare comodamente l'operatore e presenta una progettazione pensata per l'uso duraturo nel tempo.

### Streetfoody by Resti allora è...?

La naturale evoluzione dell'esperienza di tanti anni.

Abbiamo lanciato nuovi prodotti, un nuovo sito, [www.streetfoody.it](http://www.streetfoody.it) che è aggiornato sulle normative, trend, soluzioni meccaniche, nuove tecnologie, festival... Quello dello street food è talmente un prodotto a sé che abbiamo letteralmente scisso la nostra azienda ed abbiamo creato una unità operativa che si occupa solo di questo (il modo di lavorare e ragionare di chi fa street food è diverso da qualsiasi altro operatore di veicoli speciali). Ad occuparsi di questo universo frizzante e molto più social pensa la terza generazione dell'azienda.

### Il punto di partenza di ogni progetto truck da voi curato?

È sempre il prodotto da proporre. Noi consigliamo di puntare su monoprodotto o le piccole varianti: poca scelta o piccole misure sono utili a ottimizzare le dimensioni tecniche dell'Ape. Inoltre, diciamo di lasciarsi consigliare dalla **passione** e dalla consapevolezza (*che questo mestiere offre grandi opportunità, a fronte di un investimento non troppo oneroso, ma non soldi facili; N.d.r.*): ci si può specializzare su un piatto e declinarlo in modo originale e gustoso.

Noi, poi, ci mettiamo il progetto di immaginare, la grafica, i documenti di omologazione...

**Quali aspetti normativi spettano a voi e**

### che cosa rimane da fare al trucker?

Noi ci occupiamo della certificazione elettrica, del gas; forniamo i dati, le certificazioni precedenti, i disegni. I truck devono "chiudere il cerchio" con la certificazione sanitaria - è personale.

### Qualche stranezza richiesta dai vostri clienti?

Non ci sono cose eclatanti: lo street food nasce semplice per natura. Ci sono



ricerche e tendenze (noi per primi ci siamo spinti verso delle piccole sintesi), ma se punti sulla "riscoperta" di cose sane e di una volta allora sei a metà dell'opera. Per esempio, "il panino con il polpettone della nonna". Un nostro giovane cliente, umbro, si è rivolto a noi con questa idea e ci sta dando grandi soddisfazioni.

### Il vostro truck d'eccezione?

Non per fare i soliti nomi, ma *Pizza e Mortazza* e *BBQ* sono esempi di imprenditori di successo che testimoniano che, se ben fatto, questo lavoro si sta consolidando e che se loro vanno avanti bene e sono contenti, per noi è un valore aggiunto.

### Il vostro street food preferito?

Da buoni toscani, siamo per la carne: un bell'hamburger di Chianina...

**Il prodotto che vorreste portare su truck?**

nostra produzione: ecco la chiave di volta.

Dopo aver curato gli impianti di mantenimento, la struttura del veicolo (un Porter Piaggio, piccolo, a quattro ruote),



In questo momento stiamo lavorando sul discorso pasta. È vero che ci sono prodotti e produttori che stanno lavorando sui 'primi', ma non sulla pasta: richiede una tecnica di lavorazione più complessa.

#### Il vostro biglietto da visita...

La nostra storia e i nostri truck.

Il passaparola di un cliente contento, perché, ad esempio, non viene mai lasciato per strada (significa che non perde giornate di lavoro ed eventi). O un veicolo collaudato: autonomo nella circolazione; che non ha bisogno di un carro attrezzi per muoversi; oppure l'assistenza ad un veicolo che qualche operatore si è costruito in casa...

A volte rendiamo disponibili i nostri veicoli ad usi particolari, come nel caso di *Masterchef* - ha registrato una puntata in esterna ed è stato un grande ritorno di immagine - o il programma Tv di Flavio Briatore. *The Apprentice*.

Siamo stati sei mesi ad Expo Milano 2015 con un'ape car, un Ducato e un piccolo veicolo che faceva prodotti gluten-free. Insomma, quello che conta è l'operatore che lavora.

#### Progetti irrealizzabili?

Tecnicamente parlando non ce ne sono, e questo posso dirlo grazie alla esperienza maturata in tanti anni di storia.

Certo, prendere un mezzo militare storico e farlo diventare una paninoteca richiede una ristrutturazione meccanica e dei pezzi diversa da che se lavorassimo su un veicolo nuovo; noi non siamo restauratori e trovare i pezzi autentici non è il nostro mestiere. Preferiamo ricostruire le parti meccaniche anche per essere tranquilli sulle certificazioni e le omologazioni di legge: anche su questo aspetto ci deve essere la presa d'atto che i veicoli speciali devono essere a norma tanto quanto un locale, un ristorante...

#### Truck esportati all'estero?

Stiamo lavorando soprattutto con il Nord Europa, Germania, Francia, Austria, Svizzera, e anche in Paesi molto lontani come Santo Domingo e Senegal. Si sono rivolti a noi attraverso il classico passaparola e Internet. Anche la partecipazione a diverse fiere e manifestazioni, come EATInero a Cremona, oppure Franciacortando, ci sono serviti per farci conoscere. ■

[www.streetfoody.it](http://www.streetfoody.it)

[www.resti.it](http://www.resti.it)

