

La sfida di Bertolucci: riapro il Giordano Bruno

VIAREGGIO

«Non è la materia che genera il pensiero, è il pensiero che genera la materia».

Con questa celebre frase **Alessandro Bertolucci**, imprenditore viareggino nel settore della ristorazione da diversi anni prima alla guida del Sa Playa e poi con La Casina, ha voluto omaggiare la sua nuova "creatura" il Giordano Bruno 2.0 che questa sera prenderà vita e forma.

«Ho puntato insieme ad un gruppo di amici a riportare

agli antichi fasti uno dei locali più suggestivi e storici del Viadone della Darsena, per me la zona delle dune e della Marina rimane unica e ammaliante», queste le parole di Bertolucci, ristoratore con un passato da sportivo.

Bertolucci giocava da portiere nelle file del celebre Viareggio targato "Totò" Di Natale - **Vitaliano Bonuccelli** con **Roberto Pruzzo** allenatore. Poi l'avventura in serie A in Australia con il Marconi Stallion.

«Non sarà facile, un po' come parare i rigori in allena-

mento al grande Di Natale, ma vogliamo puntare sull'alchimia tra innovazione e tradizione».

Innovazione che appunto renderà il Giordano Bruno 2.0 un locale aperto ad ogni genere di evento dal semplice aperitivo in terrazza al tramonto ad un ristorante a 360 gradi con menù di pesce e carne all'avanguardia e poi musica dal vivo con pianobar e spettacoli di intrattenimento.

«È una sfida affascinante e sono contento di lavorare in una zona già ricca di locali e



Alessandro Bertolucci fra i tavoli del nuovo Giordano Bruno (foto Clurca)

professionisti - continua Bertolucci - i piatti clou? Il tonno in crosta di panco (un pane giapponese, ndr) in salsa pizzaiola oppure la linguina in carbonara di crostacei con tartar di gambero rosso e guanciale

croccante inoltre per la crudità e la grigliata i clienti avranno la facoltà di scegliere a proprio piacimento dal banco frigo i pesci da cucinare».

Per quanto riguarda la carne una menzione per il To-

mahawk, una tagliata di carne a forma di ascia (il nome Tomahawk deriva dalle tribù indiane delle praterie del Nord America). Un menù per ogni palato in un locale che vuole essere un aggiornamento delle vecchie esperienze, con qualche sorpresa di qualità.

In cucina a coordinare i lavori ci sarà lo chef **Davide Colombu**. In sala due giovani **Lorenzo Canova** e **Alexander Faa**, mentre i cocktail saranno preparati dal bartender **Dario Piroddi**. Il locale non ha subito particolari stravolgimenti con il colore bianco a farla ancora da padrona e un stile minimalista e moderno all'interno.

Oltre 137 etichette di vini e la paella di mare cucinata direttamente nel forno a legna daranno il benvenuto al Giordano Bruno 2.0.

Paride Pieraccini

Boom di richieste, prorogate le consulenze finanziarie gratis

VIAREGGIO

Due giorni non sono bastati per accontentare tutti i titolari delle piccole e medie imprese versiliesi in cerca di informazioni e indicazioni utili per sfruttare le opportunità offerte dai nuovi strumenti finanziari messi a disposizione da istituti pubblici e privati. Per questo lo studio ConCredito di **Gianfranco Antognoli** ha deciso di prolungare a tutta questa settimana le consulenze finanziarie gratuite programmate per giovedì e venerdì scorsi.

Garanzia consortile gratuita (messa a disposizione da Fi-

diToscana in sinergia con le Banche di credito cooperativo), contributi a fondo perduto, finanziamenti a tasso agevolato, credito di imposta sono alcune delle linee finanziarie agevolate che gli imprenditori possono utilizzare per investire nelle proprie aziende.

I consulenti di ConCredito sono a disposizione negli uffici dello studio professionale a Bicchio, in via Scirocco 3. Per prenotare un incontro si può telefonare allo 0584 393444 oppure scrivere una mail all'indirizzo info@concredito.it oppure presentarsi direttamente nella sede dello studio in via Scirocco 53.

ANIMALI

La rete dei volontari riporta a casa il cucciolo Gino



Gino, cucciolo ritrovato

VIAREGGIO

A salvarlo è stato l'istinto, quello più ancestrale, scovato chissà dove nei suoi soli sette mesi di vita. Il piccolo "Gino" era scappato ai suoi proprietari nel fine settimana, quando imperversava il maltempo con pioggia e vento fortissimi. Era riuscito a liberarsi della pettorina e si era dato alla fuga, verso l'ignoto.

Disperati i proprietari, residenti a Firenze ma legati a Viareggio da una frequentazione quarantennale, avevano avvisato tutti coloro che erano riusciti a raggiungere. E si era subito messa in moto la rete dei

volontari. Il tam tam continuo e le ricerche, ieri hanno riportato il cucciolo nelle braccia della signora **Paola Grossi**, arrivata da Firenze con il marito dopo la segnalazione ricevuta. Gino era stato infatti avvistato sulla spiaggia all'altezza dell'hotel Royal, dove si era scavato una buca appena a ridosso delle cabine, sotto un gradino. Ad avvistarlo era stata, lunedì, una giovane donna che sulla sabbia faceva correre i propri cani. Il cucciolo si era avvicinato, richiamato dagli altri animali, ma non si era fatto prendere.

Allertati dai volontari, Paola ed il marito, ieri mattina si sono fatti a piedi tutta la spiaggia

nelle vicinanze dell'avvistamento. «Quando mi ha sentito fischiare per richiamarlo - racconta la signora Paola - solo in quel momento si è fatto prendere. Gino sta bene ma è sicuramente provato per l'avventura vissuta. Noi siamo felicissimi di averlo ritrovato e ringraziamo tutti. Una rete così per le ricerche non l'avremmo davvero immaginata...Grazie, grazie, a tutti quelli che lo hanno localizzato».

Adesso il piccolo cuor di lupacchiotto è al sicuro. Deve però imparare a non avere più paura delle auto. Ma per questo c'è tempo...

Donatella Francesconi