

ALESSANDRO PITOTTI, DALLA GIOIELLERIA IN CUCINA: "TORNO A L'AQUILA E APRO UN RISTORANTE"

L'AQUILA - È tornato a casa per cambiare vita e mettersi ai fornelli del suo ristorante, l'aquilano che ha creato il brand di Donna Oro, uno dei più grandi marchi italiani di gioielli, nato nel 1996 e oggi leader nel settore dei preziosi, primo sul mercato nazionale a "vestire il gioiello" con un marchio e una capillare campagna di comunicazione.

Un diploma al liceo Artistico e una predisposizione naturale per le tecniche di mercato e le strategie di vendita, Alessandro Pitotti è un autodidatta geniale del marketing con la passione per la cucina ed è proprio questa passione che lo ha spinto a tornare nel capoluogo dopo 16 anni passati a capo dell'azienda ligure.

A capo della direzione marketing e commerciale di Donna Oro dal 1996 al 2011 Pitotti ha voluto dare una svolta al suo lavoro e alla sua vita aprendo l' 'Opificio del gusto', ristorante di cucina multi-etnica e alternativa, che sarà inaugurato a fine giugno nei locali della ex concessionaria Volkswagen, in via Salaria Antica Est.

"Ero stanco di vivere lontano - spiega ad AbruzzoWeb - qui ho la mia famiglia e una mamma ancora in vita. Ho deciso di seguire questa mia predilezione per la cucina e di aprire un ristorante nella mia città".

In controtendenza rispetto a tanti ristoratori che, invece, scelgono di chiudere le loro attività nel capoluogo, martoriato dai postumi del sisma e dalla crisi economica che incombe, Pitotti crede fermamente nella ripartenza dell'Aquila partendo dall' assunto che "sono le persone e le capacità a fare la differenza e soprattutto la voglia di farcela".

Per lui sarà l'esordio nella ristorazione. "Ho avuto un laboratorio orafa all'Aquila dal 1978 al 1992. Disegnavo gioielli, poi ho deciso di lasciare l'attività in mano a mio fratello e partire per l'avventura a capo del marketing di Donna Oro".

Da artigiano orafa ad artigiano del gusto, passando per la 'scienza' del marketing. Le piace sperimentare cose nuove?

Sì, sono tipologie di lavoro diverse. Ho cominciato da zero, quando Donna Oro ancora non esisteva. Mi sono occupato del commerciale e ho messo su una grande rete vendita: gestivo 60 agenti, 5 aree e due direttori. Mi sono occupato di marketing shooting, di servizi fotografici, di cataloghi, di spot e pubblicità sia sui giornali che in televisione, gestendo i rapporti con i testimonial, oltre che con Mediaset e Rai, Mondadori, Cairo Editore.

Un lavoro che le ha permesso di girare l'Italia e l'Europa...

Sì, ho viaggiato molto, soprattutto in Spagna. Avevamo rapporti commerciali anche in Romania, Grecia e Cipro e alcuni uffici a Hong Kong. Ho conosciuto culture diverse e 'rubacchiato' qualcosa qua e là. La mia passione per la cucina ha avuto così molti spunti.

Un diploma di maturità artistica e una passione per il marketing come si conciliano?

Non si conciliano in effetti, sono totalmente opposte. Disegnavo gioielli nel laboratorio di famiglia fino a quando non ho deciso di mollare tutto e fare l'agente di commercio, per poi diventare direttore marketing. Non si improvvisa, è una scienza e come tale richiede uno studio. Io non ho mai frequentato corsi perché non avevo tempo, ho studiato per i fatti miei.

Con la sua direzione ha contribuito a rendere grande e competitiva un'azienda da zero...

Non ne ho tutto il merito, ma senza dubbio mi riconosco un buon 50 per cento. Siamo stati i precursori del brand, i primi a creare il marchio nella gioielleria, investendo in comunicazione e creando tutto l'indotto: l'astuccio personalizzato o la shopper, per fare qualche esempio. Abbiamo avuto grandi personaggi della Tv come testimonial come Luisa Corna, Manuela Arcuri ed Elisabetta Canalis.

Perché ha deciso di tornare all'Aquila?

Ero stanco e volevo tornare dalla mia famiglia e poi credo fermamente in questa città. Se posso dare il massimo nel mio piccolo per farla tornare a vivere, sono disposto a farlo con tutte le mie forze. Volevo investire a Riccione e aprire un sushi bar, poi ho deciso che era più importante essere qui.

Cucinerà personalmente nel suo ristorante. Che tipo di cucina sarà?

Non certo tradizionale! Sarà un ristorante diverso con una linea culinaria non abruzzese, ma multietnica e alternativa. Ci sarà, inoltre, una parte del ristorante dedicata ai drink e agli aperitivi. Il locale è distribuito su 150 metri quadrati con 40 posti. Non ho voluto fare cose in grande, ma particolari e un po' più ricercate, di gusto direi.

Disegnare gioielli è un'arte, ma è un'arte anche la cucina. Quali invece le differenze?

Non ci sono differenze nelle forme d'arte. L'arte è una e nasce dall'individuo e si coltiva con la passione, per l'oreficeria come per la cucina.

Crede che L'Aquila potrà uscire dalla situazione di stallo economico e sociale del dopo sisma?

La nostra città non va abbandonata. Ha bisogno di persone che investano nel suo futuro, non su loro stesse. Gli aquilani sono caparbi e, rimboccandosi le maniche, possono fare molto: alla fine emerge chi ha volontà e capacità, ne sono convinto. Dal canto mio posso dire che non sto investendo su di me. Non voglio arricchirmi, ma semplicemente fare il lavoro che mi piace, dando per quanto possibile una mano per la ripartenza. Marianna Galeota



<https://abruzzoweb.it/alessandro-pitotti-dalla-gioielleria-in-cucina-torno-a-laquila-e-apro-un-ristorante/>