

## Commercio: le iniziative

L'APPELLO

# Le sorelle negozianti ai colleghi «Accendete le vetrine la notte»

Camilla e Marta Cantini hanno una attività di stampa su gadget promozionali. Con l'emergenza Covid hanno inventato un brand di abbigliamento made in Italy

ROSIGNANO

Per non soccombere all'emergenza sanitaria hanno diversificato la loro attività, da una parte la tradizionale stampa su carta e abbigliamento. E dall'altra un brand di abiti, da vendere nel loro negozio in via Catalani.

E con la recrudescenza del Covid, che ha portato alla chiusura anticipata di ristoranti e bar e a una nuova stretta sul commercio in genere, lanciano un appello ai colleghi commercianti: «Tenete accese le luci della vetrina durante la notte, diamo un segno di vitalità al nostro paese».

Camilla e Marta Cantini, titolari di Dimensione Stampa, hanno deciso di creare un marchio proprio.



Camilla e Marta Cantini nel loro negozio

Così è nato Llama, che poi è l'unione dei loro nomi di battesimo (lla il finale di Camilla e ma l'inizio di Marta). «Dopo la prima ondata del Covid - spiegano le due sorelle, 37 e 29 anni - è stato chiaro che la nostra consueta attività stava subendo una diminuzione». Le due sorelle non si sono perse d'animo, e hanno deciso di ideare un marchio di abiti prêt à porter.

«Prima di tutto - raccontano - abbiamo riorganizzato gli spazi del negozio, creando spazio per la vendita al dettaglio di abiti». E poi si sono rivolte ad aziende che producono articoli in Italia con fibre naturali. «Pelle, lana e cashmere - dicono Camilla e Marta - sono alla base del nostro marchio Llama, che abbiamo cominciato a vendere nei giorni scorsi».

Le due sorelle non volevano «creare una boutique con prodotti costosi, ma un negozio di abiti di buona qualità e a buon prezzo. Oggetti carini, pratici e adatti a tutti».

E, vista la chiusura imposta dal Governo a bar e ristoranti, le titolari di Dimensione stampa hanno voluto solidarizzare con loro.

«La mattina siamo in negozio dalle 9 alle 13 e il pomeriggio - dicono - chiudiamo alle 18.30, ma abbiamo

deciso di lasciare la vetrina sempre accesa. Anche in piena notte».

Una scelta che Camilla e Marta chiedono di condividere ai negozianti di Rosignano. «È vero - spiegano - che è una piccola spesa in più in un momento difficile, ma pensiamo sia un segnale per il territorio. Lasciando accese le vetrine diciamo ai cittadini che i negozi ci sono e anche se bar e ristorante la sera sono chiusi diamo un segnale che il commercio resiste».

Così le due sorelle stanno spargendo la voce tra gli altri titolari di esercizi commerciali, sia nella loro zona in prossimità di piazza Pardubice che ai colleghi attivi lungo la via Aurelia.

«È un segnale piccolo - spiega ancora Camilla e Marta -, è vero. Ma è il modo attraverso il quale noi commercianti possiamo far vivere il paese anche la notte». Perché le strade deserte e le vetrine al buio sono un segno di resa. «Non deve essere così - terminano le due sorelle -, vogliamo invitare i commercianti a lasciare accese le vetrine delle loro attività anche dopo la chiusura. È un modo per dire alla popolazione che si trova a passare la notte che i negozi del posto ci sono e vogliono resistere. Un messaggio di speranza».

ANNA CECCHINI

IL SONDAGGIO

## Come si vive sul territorio un questionario on line

ROSIGNANO

Elaborati i dati provvisori della ricerca "Rosignano Comunità Domani", il questionario online realizzato in collaborazione con l'Università Di Roma Tre Dipartimento Di Scienze Della Formazione e Simurg Ricerche, per realizzare un'indagine sulla comunità di Rosignano Marittimo, le sue prospettive e i suoi bisogni presenti e futuri.

Il Comune fa sapere che dalle risposte date fino al 28 ottobre, emerge una net-

to o abbastanza bene i problemi del loro territorio e li individuano principalmente nell'ambito dello sviluppo economico e delle opportunità per i giovani. È anche emerso un forte legame tra i cittadini di Rosignano e il proprio territorio. In caso di un trasferimento forzato in una località lontana, infatti, il 39,6% sarebbe molto dispiaciuto e il 40,5 sarebbe un po' dispiaciuto. I cittadini che hanno risposto al questionario hanno, infine, affermato di sentirsi in primo luogo italiani (46,6%). Il 31,7% ha dichiarato di sentirsi cittadino europeo, il 12,7% si sente cittadino di Rosignano e 9% si sente legato principalmente alla propria frazione».

È ancora possibile rispondere al questionario, andando sul sito del Comune. —

ta differenza di adesione tra i cittadini delle varie frazioni (con la stragrande maggioranza delle risposte che arriva da Solvay) e che la quasi totalità dei soggetti ha la percezione di abitare in una frazione con un'atmosfera tranquilla, che ritiene una sistemazione ideale.

«Inoltre - si legge nella nota del Comune - i cittadini che nelle prime due settimane dalla pubblicazione dell'indagine hanno risposto alle domande, infatti, affermano di conoscere mol-

L'INIZIATIVA

## Col ristorante chiuso a cena lo chef tiene corsi di cucina

Il titolare della Locanda Martinelli a Nibbiaia, per anni cuoco della corte del re di Giordania: «Voglio tenere un contatto con la comunità»

NIBBIAIA

Ha dovuto chiudere il ristorante all'ora di cena, ma ha deciso di reimpostare la sua attività tornando agli esordi. Come? Organizzando corsi all'interno della sua cucina, un po' come faceva dieci anni fa, quando dopo aver cucinato per reali e vip in giro per tutto il mondo, è rientrato in Italia e ha fondato il suo ristorante. Michele Martinelli è il titolare dell'omonima locanda, su piazza Mazzini a Nibbiaia. Una cucina originale e ricerca, ma attenta alla qualità dei prodotti e a cotture che ne mantengano inalterati sapori e profumi. Una scuola di pensiero che Martinelli ha elaborato durante gli anni in cui è stato executive chef alla corte del re di Giordania, con una brigata composta da 26 chef di diverse nazionalità e poi private chef di tanti vip.

L'ultimo Dpcm l'ha costretto a chiudere il ristorante alle 18. «A pranzo i clienti sono pochi - racconta - essendo noi a Nibbiaia, quindi lontani da Livorno o



Lo chef Michele Martinelli nella sua cucina

Pisa, dove ci sono aziende e i ristoranti possono lavorare per pranzi di lavoro». La Locanda Martinelli resta aperta solo il sabato e la domenica all'ora di pranzo, ma ha pensato di mantenere il contatto con i suoi clienti, organizzando corsi di cucina. «Lo facevo dieci anni fa - racconta -, poi ho smesso. Credo sia un modo per avere, anche in un periodo come questo, un legame con il territorio». Sono lezioni a numero chiuso, con massimo quattro partecipanti. Pasta fresca, pasticceria, panificazione, finger

food e tecniche di cottura lenta sono i corsi che tiene Martinelli. «Rispecchiano la mia cucina - spiega -, al termine del corso di panificazione le persone sono in grado di preparare i tipi di pane che serviamo noi». Non solo, Martinelli produce e vende il Fermento, bevanda analcolica con erbe selvatiche, bacche e fiori. «È un probiotico naturale - termina -, che aumenta le difese immunitarie. È studiato anche dalla Facoltà di Agraria dell'Università di Pisa».

A.C.

L'IDEA

## I Bagni Etruria e la cartolina per gli auguri di Halloween

Una cartolina per fare gli auguri di Halloween ai loro clienti e ai residenti in generale. L'idea è venuta ai Bagni Etruria di Castiglioncello, con un progetto a cura di Paolo e Maria Donati, che hanno fatto distribuire la cartolina in due edicole, quella di Tognotti alla stazione e quella di Bellocchio a Portovechio.

