

# Ristorazione americana in Valcamonica

Fabio Scalvinoni, dopo aver maturato esperienze negli Usa (in Florida), ha creato un'attività costituita da cinque ristoranti camuni (Sloopy Joe) e un servizio catering

## BUSINESS

### Inpunto e Sit, nuovi software per le aziende

**BRESCIA** Giovedì pomeriggio il Pagodino Social Club ha ospitato un appuntamento di presentazione dei nuovi software applicativi per le aziende, organizzato da Inpunto e Sit.

Allietati da un'aperitivo e da una cena, gli ospiti intervenuti alla serata hanno potuto ascoltare le novità presentate dai relatori Claudia Ferrari di Inpunto, Roberto Parco di Sit Soluzioni

Informatiche e Giuseppe Dinicastro di Micro Area. Il filo conduttore della discussione è stato il futuro dell'organizzazione aziendale, rappresentato oggi dalla business intelligence, dal sales e assistance web e dai nuovi software per la gestione d'impresa, come il neonato Mago 3.

Un'occasione unica di aggiornamento per tutte quelle realtà che vogliono incentivare crescita e dinamicità. Dotarsi di un'efficiente organizzazione aziendale può essere una via per ridurre sprechi di tempo e denaro.

**BRESCIA** Un giovane imprenditore della ristorazione che ha mutuato dalla sua esperienza all'estero l'idea vincente nel suo settore. In pochi anni, Fabio Scalvinoni ha incrementato la sua attività, che oggi si fonda su cinque locali e un servizio catering. Trentacinque dipendenti, suddivisi tra chef, camerieri, maestri di sala che lavorano allo Sloopy Joe, ristorante nel centro di Darfo, in via Salletti, allo Sloopy & Go a Rogno, in provincia di Bergamo, al Loop, sullungo lago di Pisogne, allo Sloopy 1800, direttamente sulle piste di sci di Montecampione, al ristorante nel parco delle Terme di Bario, e naturalmente allo Sloopy catering (dal semplice buffet ai ricevimenti di ogni tipo).

Si riconosce l'influenza americana che Fabio Scalvinoni porta con sé (negli Usa è diffusissima la catena degli Sloopy Joe's), non certo per quanto riguarda la cucina, che rimane italiana al cento per cento, legata alla tradizione camuna e alla stagionalità. Fabio Scalvinoni, oggi quarantenne, nasce e vive sino a 15 anni a Basilea, dove la sua famiglia di Berzo Inferiore si era trasferita per lavoro. Rientrato in Valle Camonica, si iscrive all'istituto alberghiero. «Dopo un'ora di lezione - spiega - ho capito quale sarebbe stato il mio destino e mi sono innamorato, grazie anche



Fabio Scalvinoni, quarantenne, è originario di Berzo Inferiore. Fino a 15 anni ha vissuto a Basilea

ad un insegnante illuminato, di questa professione». Conseguito il diploma, Fabio inizia il suo peregrinare all'estero. Tra un master e una stagione in Inghilterra, tra gli impegni a Molveno o in Valsassina, passa molti anni a Limone del Garda prima di approdare per dodici mesi in Florida, ad Orlando nel parco Disney World.

Il primo locale, lo Sloopy Joe nasce nel 1996 da un'idea di Fabio e del suo socio d'allora, Alberto. «Volevamo trasferire il concetto di ristorante informale - racconta Scalvinoni - ma curato, in grado di of-

fruire una molteplicità di proposte in un ambiente confortevole. Il progetto vincente negli anni è stato replicato, anche se il mio socio Alberto ha deciso di rimanere in America».

La Valle Camonica è diventata il centro di tanto impegno. «Le potenzialità turistiche della nostra terra sono inesauribili - continua - e se solo si riuscisse a camminare tutti insieme si potrebbero fare passi da gigante». Per questo i cinque ristoranti Sloopy partecipano alle «Settimane della gastronomia camuna» e mettono in risalto i prodotti

tipici di questa zona: dai funghi ai tartufi, dalla polenta ai formaggi riportati sulle tavole dopo anni di declino.

«Nell'anima rimango un po' zingaro - confessa Fabio Scalvinoni - e il richiamo dell'estero è a volte forte. Ma credo fermamente nella mia valle, e sono convinto che, amando il lavoro e la gente del posto, anche l'attrattiva per i turisti diventa una conseguenza piacevole».

Lo staff lo segue con passione. «Cuochi e operatori di sala sono tutti giovani - conclude - e decisi a seguirmi anche nell'innovazione».

**Wilda Nervi**