

I fratelli che fanno grande la piadina «Così la portiamo in tutto il mondo»

I Maioli avevano un chiosco a Cervia. Ora vendono da Dubai a Seul

Stefano Marchetti

■ CERVIA (Ravenna)

I FRATELLI Wright di Dayton (Usa) hanno fatto volare il primo aereo, pionieri dell'aviazione. I fratelli Lumière da Besançon (Francia) hanno fatto volare la fantasia inventando il cinema. I fratelli Maioli, Mirko e Alessandro, da Cervia, perla della riviera, hanno affrontato con successo l'impresa di far volare i sapori della Romagna anche oltre i confini italiani: grazie all'alleanza con Eataly di Oscar Farinetti e alla voglia di fare, stanno portando in tutto il mondo la piadina artigianale fatta a mano. Sono già sbarcati a Istanbul, a Dubai e a Seul in Corea, il prossimo anno arriveranno a New York e a Mosca: sono presenti ormai da tempo a Milano e a Roma, e nel frattempo hanno fatto il boom all'Expo, vendendo circa 1500 piade e crescioni al giorno in sei mesi di fuoco. «Abbiamo raggiunto i numeri della pizza napoletana», ride Mirko, 40 anni. La società dei fratelli Maioli quest'anno arriverà a fatturare tre milioni di euro. E tutta questa avventura romagnola è cominciata con un chiosco sul lungomare di Cervia, «vicino al porto», spiega 'Sandrino', 35 anni. Sia lui che Mirko, già mentre frequentavano l'istituto alberghiero, davano una mano ai genitori: «La piadina era buonissima, c'era la nostra affabilità, ci si divertiva con i clienti - ricordano -. A volte facevano la fila lungo il muretto per aspettare le piade». A 24 anni, pe-

rò, Mirko ha sentito l'esigenza di fare un passo avanti: «Il chiosco andava fortissimo ma praticamente vivevo là dentro. Ho maturato l'idea di aprire un ristorante». Però ha dovuto partire da un piccolo bar lungo la Statale con un tegame di ragù per preparare magari un piatto di pasta veloce.

«Lo zio, che era direttore della Coop, ha lasciato il posto per mettersi in società con me. Gli ho detto che era pazzo...».

NEL 2002 il bar si è trasformato nel ristorante Le Ghiaine: Mirko in cucina, Alessandro in sala. «Abbiamo iniziato a proporre le ricette della tradizione con le straordinarie materie prime della zona - aggiunge Mirko -. Ci abbiamo messo voglia, sacrificio, ci abbiamo investito. Non era facile convincere i clienti a spostarsi da Milano Marittima per venire a cena da noi, e senza menù di pesce. Eppure il ristorante è fiorito». Ancora oggi funziona a pieno regime: «Abbiamo avuto la fortuna di trovare collaboratori eccezionali - confidano i fratelli Maioli -: la nostra squadra è una grande famiglia». Hanno ceduto il chiosco nel 2004 per dedicarsi totalmente alle Ghiaine. Poi cinque anni fa, attraverso l'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo, è scoccato l'incontro con Oscar Farinetti: «Gli abbiamo proposto di fare la piadina da Eataly. Lui in brevissimo tempo ha detto ok - racconta Mirko e Alessandro -. Oscar è

innamorato della Romagna: spesso dice che se l'Italia avesse solo romagnoli nei punti cruciali, tutto sarebbe più facile». Nel luglio 2012 il primo chiosco della piada Maioli, a strisce bianche e blu, è stato inaugurato a Eataly Roma. Poi sono venuti Bari, l'Eataly Smeraldo di Milano e quello di piazza San Babila. Per non dover sempre elaborare l'impasto in loco («L'acqua è diversa dalla nostra, l'umidità, la farina...»), i fratelli Maioli hanno quindi aperto a Cervia un laboratorio che prepara la pasta per i loro chioschi, e anche per clienti esterni: a Eataly, ora si trova anche la piada fresca Maioli da portare a casa. «Il nostro obiettivo è permettere a chiunque di mangiare un prodotto fatto come una volta».

La loro ricetta è quella della nonna, tipica di Cervia, e la piada ha uno spessore intermedio: «E' un prodotto premium, di alta qualità. Non ci preoccupano i grandi numeri, ma la bontà di quello che proponiamo». Di certo, loro ci mettono un entusiasmo contagioso: Alessandro segue il laboratorio e il ristorante, Mirko (con l'aiuto di Mattia, collaboratore prezioso) cura i chioschi. Vanno d'amore e d'accordo e, da buoni fratelli, si divertono a punzecchiarsi: «Alessandro? A volte è un po' approssimativo, ed è anche il suo pregio», risponde Mirko. «E lui forse è troppo meticoloso - replica Sandrino -. Ma è anche la miglior persona con cui io abbia mai lavorato. Facciamo tutto insieme. E i problemi, se ci sono, si risolvono a tavola, con una bella piadina».



«Il nostro obiettivo è permettere a chiunque di mangiare un prodotto fatto come una volta»

LA SVOLTA

Grazie all'alleanza con Eataly sono cresciuti anche all'estero
Fatturano tre milioni di euro



TEAM
Mirko e
Alessandro
Maioli.
Sopra uno
dei loro
chioschi
all'interno
di un **Eataly** e
un altro
particolare
di un chiosco
(Foto
Rachele Biagini)



**I risultati
dell'Expo**

**A Expo hanno venduto
1500 piadine e crescioni
al giorno. «Raggiunti
i numeri della pizza»**

