



Cerimonia in Casa Salza:
l'eleganza di una torta impreziosita da motivi di fiori, frutta e ghirlande nello stile dei Della Robbia. Il decoro è studiato in armonia con l'ambiente.

tale e così i buoni rapporti con loro. Il successo di un'impresa dipende molto da questa armonia, non facile da mantenere.

In apertura ha accennato all'evoluzione dell'azienda, Dr. Salza con quali idee guardate al futuro?

Sicuramente con l'attività di banqueting, una mia creazione avvenuta intorno agli anni '50 e dove i nostri stessi concorrenti ci considerano i migliori in Italia. E' l'evoluzione del servizio di catering per ricevimenti di alto livello, dove noi siamo in grado di effettuare, anche all'estero, una performance studiata e coordinata in ogni particolare; dal servizio al menù, fino all'allestimento in stile con gli ambienti più raffinati. Un'attività che negli ultimi 30 anni si è molto sviluppata e che mio figlio Federico sta conducendo in modo magistrale. A testimoniare il nostro successo in questo campo sono compagnie leader del business mondiale e nomi prestigiosi, come Bulgari, Gucci, Tronchetti Provera, i principi Colonna e tanti altri che ci hanno affidato l'organizzazione di pranzi di gala, cerimonie di famiglia e cene di rappresentanza, anche con 2.000 ospiti.

management, con la selezione delle migliori qualità di ogni singolo componente, mantenendo le attrezzature artigianali più sofisticate per garantire alle materie prime le caratteristiche elevate, lungo tutto il processo di lavorazione; dai composti, alla cottura, fino alla ricerca dei colori per le decorazioni. Il caffè, il cioccolato, le meringhe, il gelato, la pasticceria, per i nostri clienti devono essere i migliori; nella frittura dei 'cenci' noi cambiamo l'olio ad ogni ciclo di cottura ... Infine la scelta dei dipendenti è fondata-

Un'attività che sotto l'aspetto logistico appare molto complessa, come siete organizzati?

Tutto questo settore è stato spostato di recente nelle nostre strutture di San Martino. Disponiamo di 12 camion per attrezzare con tutto l'occorrente per cucinare e per allestire: tovaglierie di lino, porcellane, posate, cristallerie ecc. Un automezzo vuoto, segue gli altri in movimento; se in viaggio, lontano dalla sede, succede qualche inconveniente siamo pronti a rimediare. Abbiamo 40 dipendenti

fra chef, assistenti e capistruttura; personale altamente qualificato per garantire i parametri del perfetto e veloce servizio e della buona cucina. Il giorno prima montiamo la struttura per cucinare sotto un tenda mobile, gli acquisti vengono fatti sul posto. Il giorno del ricevimento i cuochi preparano i piatti e servono subito in tavola; i cibi non devono neanche toccare l'aria del frigorifero. Con buon anticipo sui tempi di intervento incontriamo il cliente per capirne i gusti, lo stile le esigenze e studiare la consistenza dell'evento, gli spazi, il menù; tutto in ogni minimo dettaglio. Sulla base di questi fattori formuliamo le nostre proposte. Se emergono elementi che possono mettere a rischio il successo del ricevimento, preferiamo rinunciare all'incarico. Solo così il cliente avverte che il lavoro è affidato in mani esperte di banqueting, quell'arte del ricevere che è evoluzione e completamento del mero catering.

Mara Borsini

**PREMI
E RICONOSCIMENTI**

Silvio Salza ha ricevuto numerosi premi e importanti riconoscimenti per la sua attività di imprenditore, la qualità delle produzioni, l'eleganza e il prestigio degli allestimenti. Recentemente la FIDAM (Federazione Italiana Amici dei Musei) e il Touring Club Italiano, con il patrocinio della Regione Toscana gli ha assegnato la Targa-Premio per "il percorso di qualità, cultura e tradizione profuse con l'arte della pasticceria e della cioccolateria". Un patrimonio che oltre ad essere parte integrante nella storia della Toscana è esempio di continuità nel settore del commercio e motivo di orgoglio per la nostra città. "Sono particolarmente orgoglioso di questo riconoscimento ..." ha commentato Silvio Salza, "... vorrei ringraziare tutti coloro che apprezzano il nostro impegno continuando a sceglierci ogni giorno. Ma il nostro successo è merito anche al personale, al quale va il mio ringraziamento particolare."



Uomini 'motori' di economia: da sinistra il Dr. Silvio Salza con il nipote Silvio junior e il figlio Federico in una foto di qualche anno fa. Silvio Salza ha fondato il sindacato degli imprenditori di Catering: "da venti anni ne sono il presidente, e ancora i miei colleghi non intendono sostituirmi ..."



Luca Ciappi, atmosfera suggestiva nella Chiesa di S. Maria del Carmine: l'orchestra esegue Mozart, sullo sfondo il Coro. Nel riquadro Luca Ciappi, Presidente della Società.

CONFCOMMERCIO PER LA CULTURA

"CORALE PISANA" IN CONCERTO

Con la presidenza di Luca Ciappi e la direzione artistica di Gian Paolo Mazzoli, la Società Corale Pisana ha scelto la Chiesa di S. Maria del Carmine, edificata nel 1300 dai frati Carmelitani, per offrire alla città il tradizionale concerto di Natale, in calendario per il 10 dicembre. L'evento, sostenuto da Ascom-Confcommercio è il primo appuntamento di una serie di concerti messi in repertorio dalla 'Corale' per celebrare il 250esimo anniversario della nascita di Wolfgang Amadeus Mozart. Il programma diviso in due parti è prestigioso e comprende la "Messa dell'Incoronazione K.V.317" e brani di musica liturgica scelti fra le più belle composizioni di Mozart. Da oltre 95 anni la Corale Pisana promuove la musica a "voci armonicamente fuse" e conferma il proprio ruolo di protagonista, sia negli innumerevoli concorsi nazionali e internazionali, sia con un'intensa attività in campo teatrale, accanto a interpreti d'eccezione. Inoltre ha inciso diverse opere attualmente distribuite sul mercato internazionale.

**FRANCO FORTI
"GUERRIERO" PISANO**

Franco Forti è entrato a far parte dell'azienda di famiglia negli anni '60 quando all'attività del Gruppo si sono aggiunti altri settori di intervento legati alla filiera dell'edilizia. Alla fine degli anni '80, dietro suo suggerimento l'impresa investe nel settore dell'ecologia ampliando l'attività nel campo della costruzione e gestione di discariche, costituendo uno dei primi esempi di impresa mista pubblico-privata operante nel settore. Negli ultimi anni si sono aggiunte altre società per il trattamento dei rifiuti liquidi, l'escavazione di materiali inerti, il riciclo e il commercio di materiali lapidei e un'emittente televisiva. Attualmente operano nel Gruppo 400 addetti e un notevole indotto composto da piccole imprese che gravitano attorno ad esso in modo continuato. Per le 'battaglie' sostenute per continuare, diversificare e far crescere l'impresa, all'Ingegnere Franco Forti è stato consegnato "Il guerriero Pisano 2005".



L'imprenditore Franco Forti in un simpatico intervento dopo la cerimonia di consegna del premio.

DEL GENIO E DELLA POESIA

Con una pregiata produzione bibliografica e un calendario di iniziative di alto profilo i Lions Pisani intensificano il dialogo storico e culturale con la città. "La Stazione Radiotelegrafica Guglielmo Marconi di Coltano" un libro scritto in italiano e in inglese e corredato da preziose immagini d'epoca, si colloca fra le opere rare nella valorizzazione del genio marconiano, le cui gesta meritano di essere conosciute e studiate di più soprattutto fra i giovani. Il volume è stato simbolicamente donato alla città dal Presidente Paolo Stefanini nel corso della presentazione di "Pisa Memorie Poetiche" un'antologia di passaggi suggestivi che nei secoli hanno visto Pisa protagonista, come sede di composizione e come fonte di ispirazione. La presentazione è avvenuta in Comune alla presenza dell'Assessore alla Cultura Bianca Maria Storchi. Entrambi i volumi sono pubblicati a cura di 'Lions Club Pisa'.

Presentazione del libro

"Pisa Memorie Poetiche"

Sala delle Baleari:

nel corso della cerimonia Paolo Stefanini, Presidente di "Lions Club Pisa" consegna all'Assessore Cultura Bianca Maria Storchi il volume "La Stazione Radiotelegrafica Guglielmo Marconi di Coltano"

