

## DA MILANO AGLI USA INSEGUENDO UN SOGNO: LUCIA RICOMINCIA A 50 ANNI E APRE IL SUO FOOD TRUCK A MIAMI

MIAMI\ aise\ - Vivi e lascia vivere. Meglio se a Miami! La fiction diventa realtà. E spesso anche i sogni. In questi giorni di lockdown forzato, tanti italiani si stanno appassionando alla nuova serie di Rai 1 che vede protagonista Elena Sofia Ricci nei panni di Laura, una donna di 50 anni che dopo la fine del suo matrimonio, si rimbocca le maniche e ricomincia daccapo. Partendo da se stessa e dalla passione per la cucina. Sul suo food truck, alla conquista di Napoli. Una storia di rinascita e di speranza, ispirata a quel tipo di donna che molti di noi hanno visto rappresentato in tanti film, ma che alcuni hanno avuto la fortuna di conoscere anche nella vita. E già, perché di donne caparbie e appassionate ce ne sono davvero tante. Una di loro è Lucia Marinelli, cinquantenne di Milano, la cui storia sembra proprio ricalcare quella della fiction. Come la protagonista, anche Lucia a un certo punto della sua vita decide di rimettersi in gioco, volando addirittura oltre oceano, nella bellissima Miami, a cui da sempre sente di appartenere. Chiedendo ai suoi figli ormai grandi, Nicole e Michael, se fossero d'accordo nel lasciarla andar via per costruirsi un nuovo futuro per lei e di conseguenza per loro, 5 anni fa lascia la sua vecchia vita per ricominciare una nuova, quella che davvero vuole vivere, speranzosa di dimostrare a chi non ci credeva, che ce l'avrebbe fatta! Con forza e tenacia dopo diverse difficoltà e sacrifici apre il suo food truck in cui propone rigorosamente cucina italiana con ingredienti made in Italy e in cui mette a frutto gli insegnamenti di sua mamma Jolanda, "la migliore cuoca del mondo", afferma orgogliosa Lucia. "È stata la mia guida (n.d.r. si commuove quando ne parla). Da buona pugliese faceva tutto a mano, e ha saputo trasmettermi la passione per il mangiar bene e la buona cucina". Gli inizi a Miami non senza difficoltà. Certo, gli inizi per lei negli Stati Uniti sono tutt'altro che semplici. L'idea era di aprire una lasagneria e così, supportata dall'ex marito Michele, parte per Miami con un visto che l'ambasciata concede solo a quanti hanno un progetto realmente valido. E quello di Lucia lo era, ci aveva sempre creduto. Piena di speranze fa le valigie, saluta gli amici, i figli e dice addio all'Italia. "Ricordo ancora il giorno che presi l'aereo per Miami, sentivo che per la prima volta stavo pensando alla mia felicità. Sebbene fossi completamente sola, sapevo che stavo facendo la cosa giusta, malgrado tutti mi dicessero che ero matta, che era pericoloso per una donna buttarsi in un'avventura così, a Miami, senza nessuna certezza, nessun appoggio. In quel momento, però, non mi interessava il giudizio degli altri. Mi interessava solo provare a me stessa che il mio sogno poteva diventare realtà". I primi mesi sono tutti incentrati alla realizzazione della sua attività, ma qualcosa va storto. Si fida di una persona sbagliata e il progetto si ferma, ma non si annulla. "Fortunatamente sul mio cammino incontro Stefania Pittaluga, moglie del famoso DJ Marco Mazzoli e marketing director dello Zoo di 105 a Miami, che mi sostiene tantissimo soprattutto per il marketing. Insieme troviamo un locale, "8 1/2 Caffè & Bottega con cui inizio una collaborazione vendendo le mie lasagne. Mi iscrivo a scuola di inglese per perfezionare la lingua e imparo anche lo spagnolo, fondamentale per chi vive a Miami dove la comunità latina è molto numerosa. Metto in stand by il progetto della Lasagneria e cerco un lavoro, senza rinunciare però al mio sogno", spiega. Ben presto trova lavoro come pasta maker a "La Centrale", uno dei ristoranti più grandi e di alto livello a Miami. Dopo appena un mese diventa responsabile di tutto il laboratorio e così per un anno e mezzo. Cambiata la gestione, però, decide che è arrivato il momento di andare via e aprire il suo food truck. "Made in Italy": il sogno del food truck diventa realtà. Con tanta caparbia nel novembre 2017 inaugura "Prima Lasagneria Italiana" che presto, con l'arrivo del suo socio Juan Pablo Peñaloza, diventa "Made in Italy", oggi punto di riferimento per quanti a Miami vogliono gustare la vera cucina italiana e soprattutto la pizza napoletana. Tutte le ricette sono, infatti, il risultato di un mix di arte, amore ed esperienza della cucina artigianale. Nel suo food truck nero con l'inconfondibile logo giallo e la bandiera italiana, ogni sera dalle 20 alle 6 del mattino insieme a Juan Pablo accoglie tantissimi clienti: il popolo della notte ma non solo. Molte anche le famiglie e clienti fissi che vanno da lei per gustare la vera pizza italiana! Non mancano gli hamburger anche questi con ingredienti italiani come il tartufo italiano piuttosto che l'olio al tartufo. "Facciamo l'hamburger caprese con mozzarella italiana, oppure con salsicce italiane – racconta orgogliosa Lucia -. Adesso gli affari vanno veramente bene, non abbiamo concorrenza, non ci sono food truck che offrono prodotti di qualità come noi". I progetti per il futuro: il franchising. Un successo, quello di Lucia, che guarda lontano. La formula "Made in Italy" sta infatti per espandersi in altre città degli Stati Uniti attraverso una rete di Food Truck con gli stessi standard qualitativi del primo. L'idea è di aprirne 3 in Florida, 2 in California, 1 nello Stato di New York e un altro a Chicago. "Sarebbe una bella e importante opportunità per aiutare anche gli italiani che vogliono trasferirsi negli Stati Uniti. Affiliandosi a "Made in Italy", infatti, potrebbero contare su un Visto da imprenditore e trasferirsi con tutta la famiglia". Non solo, una parte del ricavato del franchising andrà su un conto "Save Italy" che Lucia aprirà per aiutare l'Italia in qualunque tipo di emergenza che possa capitare in futuro. "Sarà una piccola cosa, ma spero di dare un contributo al mio Paese". (aise)