

Mezzo Km

Una paninoteca, ma non solo, dove qualità e fantasia regnano sovrane

Stefano Sinibaldi, uomo dal multiforme ingegno, inizia una nuova avventura.

Dopo il settore dentale e dopo i Rally automobilistici, si avvia a una nuova intrapresa nel mondo del Food and drink.

Non abbandona le attività precedenti ma le affianca con una location fuori dagli schemi: il "gabbiotto" di un distributore di benzina alle porte di Venturina nell'entroterra di Piombino.

Abbiamo fatto quattro chiacchiere su questa iniziativa

Caro Sinibaldi, come nasce questa sua nuova avventura?

Sono uno spirito inquieto, la routine mi deprime, quindi dopo anni di un lavoro qualificante, quanto sedentario, dove la solitudine spesso ti accompagna tutto il giorno, ho deciso di realizzare un sogno: aprire un locale che mi permettesse un contatto costante con la gente, fatto di scambi continui di storie di vita di passioni comuni...e cosa meglio del buon cibo e di una buona bottiglia, può favorire questi scambi? Per me in fondo è un ritorno alle origini. La mia famiglia si è sempre occupata di ristorazione

Qual'è la filosofia del vostro locale, magari partendo dal nome...

Partiamo da nome: è frutto della mia passione per i motori, ho frequentato i Rally per anni con buoni risultati, cosa che di tanto in tanto continuo a fare. Essendo sulla mitica Statale Aurelia, il nome è venuto da sè

Mezzo Km, ha alla base il piacere di condividere del buon cibo, magari accompagnato ad un buon bicchiere di vino o a una buona birra a marchio nostro. Siamo specializzati in panini sfiziosi, che non esito a definire gourmand. Proponiamo inoltre piatti di salumi e formaggi toscani, ma senza ghettizzarci.

Per esempio proponiamo la Mortadella Favola, che viene giustamente ritenuta la migliore del Mondo, abbiamo le straordinarie Acciughe del mar Cantabrico.

Abbiamo inoltre il piacere di essere i primi in Toscana a proporre vini da Agricoltura eroica.

Dall'alta Lombardia, Agricola Valle Camonica è presente con tutta la sua gamma di vini: dal rosso Somnium, al celebre Nautilus, un Metodo Classico che avvinca nella profondità del Lago di Iseo

Chi la affianca in questa nuova attività?

Mettere in piedi imprese come questa non è possibile portarle avanti da soli, ho la fortuna di avere al mio fianco Simona, compagna di vita e da ora anche nel lavoro con sua figlia Noemi, una ragazza appassionata e dalla simpatia contagiosa

A che pubblico intendete rivolgervi?

Ovviamente non abbiamo preclusioni, ma viste le nostre proposte, pensiamo che un pubblico giovane, ma non giovanissimo sia il nostro Target ideale.

Quali saranno i vostri punti di forza?

Qualità, fantasia, voglia di sperimentare e ricerca continua di novità. Puntiamo sui piccoli produttori, che esaltino i terroir dove operano, food & beverage di nicchia per palati fini

...e quali saranno le specialità introvabili altrove?

Penso a una mia recente "invenzione: un panino senza pane: dove al posto del pane usiamo mozzarella che divisa in

due viene imbottita con Acciughe del Mar Cantabrico, insalata e pomodoro, condita ovviamente dall'olio extravergine toscano

Ci suggerisce un pranzo veloce del mezzogiorno? E per la sera?

Mi mettete in imbarazzo...in questa stagione dove il caldo inizia a farsi sentire penso a una Tartare di Scottona tagliata al coltello, magari accompagnata da una birra a marchio nostro, e per la sera Ostriche e bollicine, una propota sfiziosa, leggera e molto energetica...ma non c'è limite alla fantasia

Ultimo ma non per ultimo, dopo questo primo periodo, svilupperemo incontri con i produttori, magari con serate a tema...e poi aspettiamo i vostri suggerimenti, saranno ben accetti

Che orari farete?

dalle 7.30 - 22.30

venerdi e sabato fino alle 24.00

Chiusura domenica (per ora)

MEZZO KM

Bar paninoteca gourmet

Venturina Terme

Via Aurelia sud n.5

Fb: Mezzo Km