

VESPASIA PER LA SOSTENIBILITA'

Vincenzo & Federico Bianconi

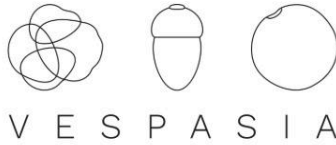
Il "Manifesto Vespasia" racchiude gli elementi cardine ed i valori sui quali abbiamo costruito le nostre scelte, la nostra proposta di Cucina e di relazione con la nostra terra.

È il nostro contributo per un mondo migliore, più consapevole e sostenibile.

- Il cibo ha un ruolo importante nella costruzione di un modello di sviluppo più sostenibile per tutti. Piccoli cambiamenti delle nostre abitudini possono generare grandi "rivoluzioni" intorno a noi. Noi sentiamo questa responsabilità e vogliamo dare il nostro contributo insieme a chi, come noi, condivide questo approccio.
- Per valorizzare la nostra identità gastronomica, contribuire al rilancio dell'economia post sisma, ridurre la produzione di rifiuti da imballaggi e l'inquinamento dell'aria generato dal trasporto delle merci, acquisteremo da produttori locali di qualità tutte le materie prime che riusciremo a reperire per realizzare le nostre ricette.
- Per dare maggior gusto ai nostri piatti, ridurre lo spreco di cibo, di energia elettrica e l'utilizzo della plastica, acquisteremo i prodotti per i quali la freschezza e la fragranza fanno la differenza. Lo faremo all'ultimo momento utile e soltanto nelle quantità necessarie. Per questo abbiamo bisogno che le prenotazioni e le scelte dei menù avvengano almeno 24 ore prima dell'arrivo al ristorante.
- Per rendere il progetto Vespasia sostenibile anche per tutte le persone che vi interagiscono: da quanti verranno a farci visita, ai piccoli produttori, ai professionisti che qui operano e alle loro famiglie, a noi serve un piccolo investimento di tempo in più da parte dei nostri Ospiti in anticipo. Ci impegniamo ad utilizzarlo al meglio, con il fine di offrire a tutti un'esperienza più consapevole.



Ristorante Vespasia - Relais&Chateaux Palazzo Seneca
Via Cesare Battisti 12, 06046 Norcia (PG)
+39 0743 817434 - info@vespasia.com

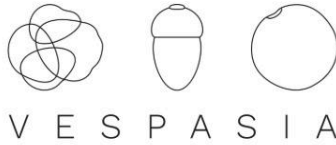


- I nostri fornitori devono garantire, oltre ad un'alta qualità dei loro prodotti ed un prezzo equo, anche la sostenibilità del ciclo produttivo che li genera.
- Legumi, cereali ed ortaggi arrivano dalla nostra azienda agricola Vallaccone di Norcia e dai nostri amici agricoltori del Parco Nazionale dei Monti Sibillini.
- Le carni sono tutte rigorosamente locali e di qualità ed arrivano da allevamenti che mettono al centro il benessere degli animali. Andiamo a visitarli personalmente più volte durante l'anno.
- Le nostre ricette nascono dalla selezione dei prodotti più buoni del nostro territorio e da uno studio dei piatti della tradizione locale. Vogliamo poi arricchire questo viaggio nel gusto aggiungendo, quando utile, i frutti delle nostre avventure di vita, le nostre sensibilità, al fine di rendere per i nostri Ospiti l'esperienza con i nostri piatti appagante.



**RELAIS &
CHATEAUX**

Ristorante Vespa SIA - Relais&Chateaux Palazzo Seneca
Via Cesare Battisti 12, 06046 Norcia (PG)
+39 0743 817434 - info@vespasia.com



IL NOSTRO VIAGGIO

La nostra famiglia fa ristorazione a Norcia dal 1850. In oltre 170 anni di storia abbiamo visto cambiare il mondo: Ospiti, Collaboratori, Fornitori, noi stessi e le nostre famiglie, oltre alla Comunità locale che ci circonda. Con alcuni abbiamo condiviso momenti di gioia e di dolore, riconfermandoci anno dopo anno fiducia, rispetto e progetti.

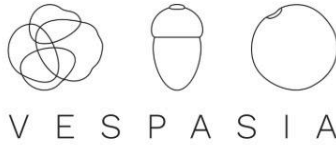
Il terremoto del 2016 e poi il Covid hanno cambiato la nostra vita e quella di molte persone intorno a noi. Questi eventi hanno fatto vacillare le nostre certezze ma non hanno piegato la nostra determinazione e la nostra voglia di risorgere, con una rinnovata consapevolezza e aspirazione di diventare persone migliori.

Abbiamo avuto il tempo per riflettere e poi scegliere la nostra strada più sostenibile, quella che ci auguriamo possa portare noi e le persone che la condideranno a dare un altro piccolo contributo al mondo che ci circonda.



**RELAIS &
CHATEAUX**

Ristorante Vespa SIA - Relais&Chateaux Palazzo Seneca
Via Cesare Battisti 12, 06046 Norcia (PG)
+39 0743 817434 - info@vespasia.com



DOVE NASCE E SI RIGENERA IL PROGETTO VESPASIA

Il progetto Vespasia nasce da Vincenzo e Federico Bianconi, sesta generazione di questa tenace famiglia di ristoratori italiani.

I due fratelli innamorati del mondo della ristorazione e dell'ospitalità si sono formati fin da piccoli facendo gavetta nell'azienda di famiglia, poi hanno studiato Economia del Turismo e, successivamente, hanno allargato i loro orizzonti attraverso esperienze di lavoro e studio fatte in Italia ed all'estero.

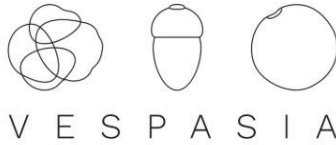
La loro prima "immersione" nel mondo dell'alta ristorazione è avvenuta nei primi anni Novanta, alla corte del grande Maestro della cucina Italiana, Gualtiero Marchesi, ai tempi di Via Bonvesin della Riva a Milano. È quel periodo, durato alcuni mesi, a lasciare un segno indelebile nella loro visione della ristorazione. Quella scintilla è diventata successivamente fuoco grazie alle amicizie nate in Relais & Châteaux, con la famiglia Cinque di Positano, Iaccarino di Sant'Agata sui due Golfi, con i fratelli Trovato di Colle Valdelsa, Francesco Cerea, Emanuele Scarello e con la "gran dame" della cucina italiana, Annie Féolde.

Il progetto Vespasia è figlio di queste contaminazioni, uno stimolo per questa famiglia di Ristoratori che dal 1850 ha cercato sempre e comunque di migliorarsi, non limitandosi al proprio perimetro aziendale, ma coinvolgendo in questo percorso, con iniziative diverse, l'intera comunità nella quale operano come ad esempio: – la fondazione del Distretto Biologico di Norcia, che promuove una visione e condivisione sostenibile di comunità attraverso il cibo; – il Consorzio di imprenditori We are Norcia, nato per combattere in maniera propositiva e costruttiva la crisi economica innescata dal terremoto del 2016; – l'Associazione no profit I Love Norcia, che persegue il fine di rilanciare le ambizioni sociali di questa comunità dopo il terremoto partendo dai bambini.

Tornando nell' "Universo Bianconi" va detto che il Progetto Vespasia non sarebbe comunque potuto nascere se non ci fossero stati Carlo ed Anna, genitori di Vincenzo e Federico, figure cardine e di riferimento valoriale dei due fratelli e non solo.



Ristorante Vespasia - Relais&Chateaux Palazzo Seneca
Via Cesare Battisti 12, 06046 Norcia (PG)
+39 0743 817434 - info@vespasia.com



Sono loro che, con la loro voglia di rivalsa sociale, spirito di sacrificio, determinazione e visione, onestà e grande senso dell'Ospitalità, hanno permesso alla piccola locanda di famiglia, negli anni sessanta, di fare un grande balzo in avanti, diventando una vera azienda. Le 13 camere nel 2016 erano diventate oltre 240 in 4 hotel; il piccolo ristorante di famiglia aveva occupato quasi tutto l'isolato ed a questo se ne erano aggiunti altri 3, diversi per proposta e stile; i 4 collaboratori "tuttofare" erano diventati circa 150 ed a questo, poi, si era aggiunto il centro sportivo tra i migliori d'Italia e 2 negozi di prodotti tipici (questi ultimi in partecipazione con un partner locale).

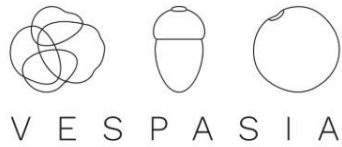
Poi è arrivato il terremoto del 2016. In quell'anno i Bianconi perdono tutto o quasi, 170 anni di sacrifici spariti in pochi minuti.

A tracciare la rotta da seguire nel post sisma è ancora una volta il capo famiglia Carlo Bianconi. In quel periodo si aveva bisogno di certezze e quelle su cui i Bianconi sapevano di poter contare erano e sono: la determinazione nel volersi rialzare in piedi, la propensione al sacrificio, l'amare il loro lavoro, l'essere disposti a rimettersi in discussione interpretando a loro modo il cambiamento della loro comunità, del mercato e degli stili di vita delle persone.

Dalle difficoltà di quegli anni oggi rinasce il progetto Vespasia, nel segno della consapevolezza del luogo in cui si è, della qualità che si vuole offrire, delle scelte necessarie per rendere il progetto sostenibile dal punto di vista ambientale, sociale ed imprenditoriale.

La sfida ha inizio, la determinazione della famiglia e, con lei, di tutti i suoi collaboratori nella condivisione del progetto e dei suoi valori è assoluta. Agli Ospiti l'onore di provare.





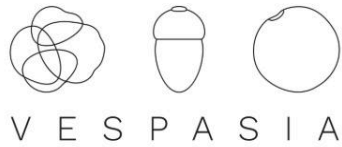
IN CUCINA: Fabio Cappiello



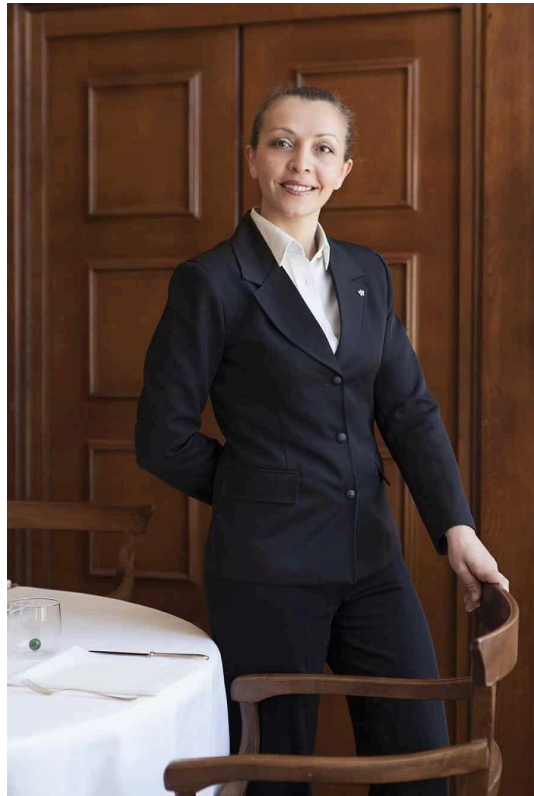
Fabio è uno Chef pugliese, ormai Nursino di adozione. È cresciuto nei ristoranti della famiglia Bianconi, a Norcia, dove lavora da oltre 15 anni. Ha fatto una dura gavetta e si è guadagnato, anno dopo anno, la fiducia dei suoi colleghi e dei Bianconi. Nel 2018 diventa Sous Chef nel Ristorante Vespasia al tempo già stellato. Ha partecipato ad eventi di alta cucina in Italia ed in Asia. Fabio è una grande conoscitore dei prodotti di Norcia, dei migliori fornitori locali, delle ricette della tradizione e dei sapori di questa terra.



Ristorante Vespasia - Relais&Chateaux Palazzo Seneca
Via Cesare Battisti 12, 06046 Norcia (PG)
+39 0743 817434 - info@vespasia.com



IN SALA: Laura Santoro



Laura è la “mamma” alla guida della sala del Vespasia. Originaria di Salerno, vive con la sua famiglia da 20 anni nei pressi di Norcia. Il suo percorso professionale si è sviluppato all’interno dell’azienda della famiglia Bianconi. Laura si è distinta per la passione e il desiderio di migliorarsi continuamente. È entrata nello staff di sala del Vespasia nel 2013, per divenire nel 2016 Chef de rang e nel 2017 Maître. È appassionata di vino, Sommelier e continua la sua formazione attraverso corsi e seminari organizzati dalla famiglia Bianconi e da Relais & Châteaux, la prestigiosa catena di cui fa parte il ristorante Vespasia.



Ristorante Vespasia - Relais&Chateaux Palazzo Seneca
Via Cesare Battisti 12, 06046 Norcia (PG)
+39 0743 817434 - info@vespasia.com



FAMIGLIA BIANCONI



La famiglia Bianconi dal 1850 tramanda di padre in figlio l'amore per la ristorazione e l'ospitalità, in una tradizione che la rende una delle più longeve famiglie d'Italia in questo settore. Il confronto e la voglia di migliorarsi ha sempre contraddistinto il percorso dei Bianconi e, specialmente, quello delle ultime generazioni a partire da Carlo che, dopo aver fatto la scuola alberghiera a Roma, negli anni Sessanta andò a scoprire il mondo lavorando nella ristorazione di grandi catene alberghiere di lusso, prima in Svizzera e poi in Germania. Lo stesso percorso lo hanno poi seguito Vincenzo e Federico, facendo prima gavetta in casa e fuori, studiando poi Economia del Turismo e continuando a confrontarsi e formarsi con i migliori leader del settore e nei network più esclusivi del mondo, come quello di Relais & Châteaux e Virtuoso. Oggi le nuove generazioni di Bianconi sono ancora in erba, ma l'opera di avvicinamento a questo mondo è già iniziata.



**RELAIS &
CHATEAUX**

Ristorante Vespasia - Relais&Chateaux Palazzo Seneca
Via Cesare Battisti 12, 06046 Norcia (PG)
+39 0743 817434 - info@vespasia.com