

# «Noi, giovani e pratesi ammaliati da New York»

*Ci vivono, ci lavorano. «Non vogliamo tornare»*

di CHIARA OTTANELLI

L'ASSOPITA intraprendenza pratese si stiracchia, si guarda intorno e, per niente soddisfatta di quello che vede, fa ciò che è nella sua natura: strizza l'occhio a una realtà di grido, New York City (NYC), e decide di rimettersi alla prova.

Tra i tanti pratesi che - in molti casi già da tempo, grazie ai successi nel settore tessile - hanno compreso le potenzialità della Grande Mela, ce ne sono quattro che per NYC sono partiti tutt'altro che alla ventura. Hanno intorno ai trent'anni, chi pochi di più, chi ancora meno. Hanno lasciato Prato seguendo

il destino come Giulia Luchi; per coraggio, come Lilia Di Lauro che si propose al suo datore di lavoro per l'incarico di «uomo di fiducia» in America; per elezione familiare come Jacopo Giustiniani: per ferrea convinzione, come Lorenzo Palombo. Siamo andati a trovarli nei luoghi in cui lavorano, nella Grande Mela. Per sentire dalla loro voce com'è la storia che li ha portati là. E come fra i grattacieli si vede - se si vede - Prato. Da loro, fra storie diversissime, arriva un messaggio ai coetanei rimasti qua: abbiate coraggio, cambiate. Lo stesso messaggio che i quattro ragazzi inviano alla loro città. Che amano, ma dove forse non vogliono tornare.



**ALIMENTARI**  
Lorenzo  
Palombo  
da Santa Lucia.  
Ha aperto un  
negozio di  
gastronomia  
toscana nella  
Grande Mela

**DI LAURO**, rappresentante  
«L'ASIA COLTIVA LA MODESTIA  
RINGRAZIA SEMPRE: POTREBBE  
NON AVER PIÙ BISOGNO DI NOI»

**PALOMBO**, commerciante  
«I NEWYORKESI SONO COLTI  
PERÒ SOLO TRE SU 10 SANNO  
DOV'È PRATO. MA LA STIMANO»



IL TESSILE

Lilia, rappresentante  
«Qui amano la nostra città  
Ma dobbiamo cambiare»



**LILIA** Di Lauro ha 33 anni, è del centro di Prato e vuole restare a New York «perché è una città veloce, che mette alla prova, dove basta uscire di casa per avere notizie da tutto il mondo». «Mandi me!» disse a Roberto

Fenzi dello storico lanificio Lenzi Egisto quando si rese necessaria una persona negli Usa. «Lui ha investito su di me», dice Lidia e non si stenta a leggerle gratitudine negli occhi. «Con la crisi poi arrivò la paura di perdere il lavoro e il visto, gli amici, le esperienze, la città stessa». Quella città che da Lilia si era fatta tanto amare. Ma l'intraprendenza e la tenacia, tipiche pratesi, hanno fatto la differenza. E Lilia non ha avuto paura di cambiare. Al contrario di Prato.

Affacciata alle finestre dell'agenzia di rappresentanza Mti, parla di Prato: «Ha molte qualità e una grande storia, però è rimasta soffocata e bloccata dalla velocità con cui si sono evolute le cose nel mondo. Prima a Prato eravamo imbattibili e c'è voluto troppo ad accettare la competitività dell'Asia prima e dell'India poi». Lilia non ha dubbi: ci sono soluzioni a patto che subentri l'apertura mentale. «Sono giovane e devo essere realista: la soluzione è realizzare il prodotto tessile in Asia col know-how (conoscenze e abilità operative) italiane».

Gli interlocutori internazionali di Lilia sono felici di continuare i rapporti con Prato, sinonimo di qualità. «Prato ha avuto paura di cambiare, ma spero che la negatività che la sta uccidendo lasci il posto alla nostra rinomata intraprendenza, tanto apprezzata a NY». Lilia ci reaga un monito: «L'Asia coltiva la modestia, ringrazia sempre. Occhio, perché in seguito potrebbe non avere più bisogno della nostra creatività».

LA MODA

Giulia, la Miss Toscana  
«Com'è duro conquistarsi  
il permesso per restare»



**GIULIA** Luchi ha 20 anni vive in centro a Prato, ma allo stesso tempo si sente «cittadina del mondo». La sua avventura a New York è iniziata un po' per caso, quando lei, Miss Toscana 2009, affiancò la conduzione di Miss Italia nel mondo Usa.

«Un sogno che si avvera», dice lei del suo approdo a New York. E che sogno, dato che collaborò come modella con Victoria's Secret, uno dei marchi di lingerie più diffusi negli Usa.

«E se quel maledetto visto non mi avesse tarpato le ali, sarei ancora nella Grande Mela, anche se, quando sono in giro per il mondo, Prato mi manca molto». Perché anche se ne sentono di cattiverie sul conto di Prato, Giulia pensa sia ancora una città viva. «Di ritorno dai viaggi, ho trovato la città più curata, apprezzo il tentativo di recupero del centro storico e sento la voglia dei pratesi di iniziare qualcosa di nuovo».

Secondo Giulia è vero che l'immigrazione cinese ha irrimediabilmente danneggiato la città, ma «dobbiamo considerare che dal tessile deriva la moda, in un certo senso anche l'arte e il gusto per le belle cose, qualità che i pratesi hanno e che devono continuare a mettere a frutto». All'estero c'è grande interesse verso Prato: gli stranieri «si chiedono come siamo potuti arrivare a questo punto e non sanno darsi risposte; a differenza di altri paesi, infatti, in Italia non c'è filtro che blocchi l'immigrazione e soprattutto gli americani sono stupiti della facilità con la quale si può arrivare in Italia e lavorare». Tutto il contrario degli Usa appunto, dove Giulia deve sudarsi la green card. «Tento tutte le strade per ottenerla, ma è lunga e tortuosa», lamenta Giulia. E il confronto con l'Italia è difficile da evitare.

LA GASTRONOMIA LORENZO SI RIVOLGE AI COETANEI RIMASTI QUA

## «Scordate i soldi lasciati dai nonni»

**LORENZO** Palombo ha 37 anni, è di Santa Lucia e ci ha proprio creduto nella città di NYC. Ha combattuto contro le incertezze, contro un incendio del negozio avvenuto il giorno precedente l'inaugurazione, contro la mancanza della famiglia che ora, finalmente, l'ha seguito. «All'inizio avevo sottovalutato il bisogno di una figura manageriale per spiegare ai newyorkesi nientemeno che la nostra schiacciata artigianale», confessa Lorenzo, che ha portato a New York non solo i biscotti di Migliana, come promesso al maestro Leonardo Santi, ma anche un tipo di schiacciata da lui ideato.

Dopo mesi di fatiche e rinunce

– e aprire un'attività a NY ne richiede d'inimmaginabili – la notte prima dell'inaugurazione, il forno *Il Cantuccio*, al 91 della bella Christopher Street, prende fuoco. Ma lui non molla. «Lavoro 20 ore al giorno e ho un messaggio per i pratesi: svegliatevi, riprendetevi la città, noi italiani siamo geniali».

**PAOLOMBO** ha una visione molto chiara di Prato: «E' in attesa di un cambiamento che tarda, è una città che non ha più artigiani, ma solo unghie corte, con troppi soldi lasciati dai nonni a figli e nipoti». E non risparmia le nuove generazioni: «Vedo disaffezione e negatività, mancanza di volontà di cambia-

mento data dal fatto che Prato è stata l'apristrada a tante altre città nell'imprenditoria». «Considerando che i newyorkesi girano il mondo e hanno cultura medio-alta, a parte chi lavora nel tessile solo tre persone su dieci a NY conoscono Prato» dice Lorenzo, pronto ad aggiungere: «Chi la conosce, la stima». Palombo ha scelto di trasferirsi a NY anche per i suoi tre figli, per farli vivere dove la meritocrazia è ancora la regola. «Lo dovevo ai figli, dovevo dar loro la possibilità di guardarsi intorno, metterli nella condizione di provare a vivere all'estero, dove ancora gli spazi per loro ci sono». E lo dice a tutti i genitori pratesi.

LA RISTORAZIONE JACOPO, NIPOTE DI INDUSTRIALE HA UN WINE BAR

## «Conosciuti per il Carmignano»

**JACOPO** Giustiniani ha 30 anni, vive a New York da più di quattro e per almeno altri cinque non ha nessuna intenzione di tornare. Vuole vedere se il successo avuto finora è dipeso solo da una grande fortuna o se è «anche un po' bravo». Jacopo dirige il Felice Wine Bar, locale che lui stesso definisce «trattoria style», nell'Upper East Side di Manhattan. Il nome è in onore del nonno materno, Felice Guarducci, storico imprenditore tessile. Anche uno dei vini che si gustano qui, tra panche e damigiane, si chiama Felice e viene prodotto dall'azienda vinicola di famiglia, in Lucchesia. «Nonno-vino-ristorante è l'ordine cronologico in cui si sono svolte le cose», spiega Jacopo.

Sono già cinque i ristoranti della famiglia Guarducci a NY, per i quali Jacopo è buyer di vini, ma il Felice Wine Bar è quello che sente più «suo», un po' diverso dagli altri, un successo grazie al quale Jacopo vorrebbe continuare a mettersi alla prova. «Il pratese trova sempre il modo di cavarsela», su questo Jacopo, pratese da parte di mamma, non ha dubbi. Ma ala chiave di volta oggi è una sola: diversificarsi».



«I pratesi che hanno saputo come diversificare la propria attività stanno andando bene. Nel tessile, molti si erano improvvisati imprenditori perché era normale aprire una ditta a Prato, ma in seguito il mercato è diventato sempre più globale e competitivo e ora Prato non può competere con la Cina, deve trovare altre soluzioni», dice

aggiungendo che «i rapporti umani contano sempre di più: chi ne aveva di solidi con le grandi multinazionali Usa è riuscito a mantenerli».

**A LIVELLO** imprenditoriale, Jacopo ammette: «Non ho alcun contatto con Prato e quando parlo con i miei interlocutori internazionali devo collocarla geograficamente nelle vicinanze di Firenze. Grazie a Carmignano però, dove viene prodotto un vino rinomato a livello globale, anche Prato è conosciuta». Come molti altri, benché totalmente immerso in NY, Jacopo guarda con un po' di malinconia a Prato, sostenendo che i pratesi se la sono sempre cavata e che riusciranno a farlo «anche in questo caso e presto».