

“Una scelta inevitabile”

Chiude il ristorante stellato Casa Iozzia e Osteria Basilicò all'interno del complesso gastronomico di Vitorchiano. *

Resta aperta e operativa Villa San Michele Ricevimenti per tutti gli eventi già in programma e per altre richieste future.

“Era l'anno 2006, avevo appena 29 anni. Sono passati 18 anni dall'inizio di questa fantastica avventura, di questa spettacolare evoluzione; a quel tempo ero proprietario di un altro ristorante nel centro storico di Viterbo, rilevato a soli 26 anni.

Quando mi venne presentata la struttura, ne restai come folgorato, il luogo perfetto per far nascere un ristorante e una sala ricevimenti. E così fu, raccolsi la sfida con orgoglio, passione, tenacia e un pizzico di follia.

Il percorso di crescita è stato importante, sono, anzi, siamo partiti da zero, con un locale di 600 mq da far correre come una Formula 1 per riuscire a raggiungere obiettivi economici e professionali, tenendo conto di costi di gestione, del personale e tutto il resto. Negli anni il progetto è decollato, abbiamo suddiviso gli spazi della location dando vita a 3 identità gastronomiche peculiari e forti, Villa San Michele Ricevimenti, Osteria Basilicò e Casa Iozzia. Una macchina che ha “macinato” coperti in ogni spazio, offrendo qualità, accoglienza, esperienze per ogni tipologia di clienti, che ci hanno sempre ricompensato con fiducia e soddisfazione.

In particolare nel 2017, una parte della sala ricevimenti viene ristrutturata e dedicata all'apertura di Casa Iozzia. Qui, la volontà era quella finalmente di raccontarmi, di scavare nella memoria e narrare con cuore e tecnica la “mia” Sicilia. Nasce qualcosa di veramente unico, in cui far sentire ogni ospite in riva a quel mare che mi ha visto crescere. Ottimi collaboratori, affiatamento, sogni da realizzare insieme. Arriva poi “la telefonata”, era il novembre del 2018: “Salve volevamo invitarla a Parma alla conferenza stampa per la presentazione della Guida 2019”. Era lei, era la Stella Michelin!

I nostri sacrifici, le nostre battaglie, le nostre passioni, erano state riconosciute a livello nazionale e internazionale. Eravamo al settimo cielo, tutto bellissimo!

Poi il Covid, la pandemia, il buio! 17 mesi di stop e ciò che ne è conseguito. In questo tempo, che è sembrato lunghissimo, la squadra ha iniziato a perdersi e i relativi problemi ad incombere. La gestione del personale diventa uno scoglio imponente, così come l'aumento esponenziale dei costi, con le ricadute che tutti in questo settore conoscono bene. Senza il giusto personale e senza il necessario margine, questo livello di ristorazione non ha possibilità di stabilità, né economica né professionale.

Si prendono decisioni difficili, fino a quella definitiva, che seppure impensabile è la più giusta da prendere, la chiusura. Chiudere non ha bisogno di altri commenti, sicuramente di momenti di riflessione, sulla criticità di un settore che in Italia produce numeri determinanti sull'economia, come è stato più volte evidenziato durante il periodo della pandemia, e che troppo chiede a chi ad esso dedica la vita.

Ma non è certo una chiusura “arrendevole”.

Metterò la mia esperienza e una rinnovata passione in altri progetti, nulla andrà perduto, altrimenti non ci sarebbe stato tutto questo incredibile viaggio. Sono grato a tutti coloro che mi hanno affiancato e sostenuto. Ci vuole ora il coraggio di fermarsi, l’equilibrio per ritrovarsi e la tenacia per ricominciare”.

A presto, Lorenzo Iozzia

* Provvederemo a contattare personalmente tutti i possessori di voucher per Casa Iozzia nel più breve tempo possibile.