

Notizia del 02/12/2006

"Da Costantini", una dinastia di chef

Comune di Tarcento

Il locale compie 30 anni e la famiglia che lo gestisce stasera festeggia gli anni del successo

Festeggia i suoi primi trent'anni di attività il ristorante-albergo "Da Costantini", locale attivo a Collalto di Tarcento, sulla statale 13 Pontebbana, che ospita sempre più spesso convegni politici, cene aziendali e convegni. Un traguardo da celebrare in grande stile, con una festa aperta fissata per questa sera con musica e buffet, fino a tarda ora. A raccontare la storia del locale è uno dei due titolari, Pio Costantini. «Nel 1940, Olinto e Noemi Costantini, di Adornano di Tricesimo, 11 figli maschi, nel primo dopo guerra non hanno altre soluzioni che spedire i propri ragazzi all'estero per far quadrare il bilancio familiare». Tre di loro, Costantino, Lino e Eligio acquisiscono l'arte della cucina lavorando nei ristoranti e alberghi più rinomati di Lucerna, Losanna, Ginevra e Londra. Costantino diventa responsabile a livello mondiale per la catena "Forte", con base operativa al Forte Village di Santa Margherita di Pula in Sardegna; Lino rientra e, dopo un'esperienza al Danieli a Venezia e all'"Astoria Italia" di Udine, apre il ristorante-albergo "Alpi Giulie" a Pradielis di Lusevera; Eligio rientra e perfeziona la sua esperienza da Cipriani a Venezia e al Cristallo di Cortina, poi approda all'hotel di Montegrotto Terme "Neroneane" dove diventa chef. «Nel 1976 - spiega Pio - Costantino, Lino e Eligio fondano la "Costantini ristoranti snc" con la gestione dei ristoranti Diana e Fogolar di Tricesimo».

Nel 1982, dopo la scomparsa dei fratelli Costantino e Lino, nella società entra Pio, il figlio di Eligio. La società inizia con la proposta del catering e banqueting. «Nel 1988 la svolta con l'acquisizione del ristorante "Là di Moret" a Collalto di Tarcento che prende il nome di "Costantini". «Dal 1988 a oggi - dice Pio - continua è stata la trasformazione e costante la ricerca per migliorare il servizio e la presentazione del locale alla clientela». Ecco i numeri del ristorante nei suoi trent'anni di attività: due titolari e 22 maestranze attuali; in 30 anni 440 maestranze assunte; 2.500 i commensali serviti in un unico servizio di catering; 480 le etichette nella propria cantina; 11.000 le bottiglie presenti nella propria cantina; 22 le camere dell'albergo a tre stelle; 40 i posti in ristorante; 150 i posti in sala banchetti; un milione e mezzo gli euro investiti in ristrutturazioni dal 2000 a oggi; un marchio registrato dei tre cuochi che rappresenta i tre fratelli fondatori della società.

L'articolo presente su questa pagina è tratto dal sito de "[Il Gazzettino](#)"