

*Arrivato da studente in Oman ed oggi imprenditore, Francesco de Marco ci racconta la sua esperienza nel Sultanato.*

*Quale e' stato il percorso che ti ha portato in Oman?*

Sono arrivato in Oman nel 2016 con l'intento da parte della mia famiglia di aprire un autentico ristorante Italiano a Muscat, e continuare i miei studi di scuola superiore qui.

Il tutto è nato tramite la conoscenza di un nostro amico di famiglia. Avendo questi un amico Omanita interessato ad aprire in partnership un ristorante italiano, siamo stati attratti dalla possibilità che ci veniva offerta, in quanto abbiamo visto l'Oman come una grande opportunità. Dopo tanti anni nel settore della ristorazione da parte della mia famiglia in Italia, un'esperienza all'estero ci è sembrata interessante, e dopo aver effettuato un viaggio a Muscat, ci siamo convinti ad aprire la nostra attività il prima possibile.



### *Come e' proseguita la tua esperienza?*

Parallelamente all'apertura del ristorante, il mio percorso scolastico è stato molto positivo. All'inizio, non parlando molto bene l'inglese, i primi tempi di adattamento non sono stati facili. Fortunatamente il popolo Omanita è molto ospitale, ed è per questo motivo che nonostante abbia avuto queste difficoltà iniziali ho continuato a credere e perseverare in quello che stavo facendo. Ad oggi mi sono ambientato molto bene, ho creato moltissime amicizie e posso dire di sentirmi a casa in questo paese.

Ad oggi sto finendo l'università qui in Oman e aiuto i miei genitori nel portare avanti l'azienda di famiglia, acquisendo tra studio e lavoro molta esperienza e conoscenza in vari settori.



***La tua attività imprenditoriale ti ha dato accesso a un pubblico variegato, spesso con gusti diversi da quelli cui siamo abituati. Quali sono state le sfide principali da affrontare, e le soddisfazioni maggiori?***

Nel nostro settore ci sono state e ci sono ancora molte sfide come altrettante soddisfazioni. Partendo dalle sfide, una di quelle più difficili è stata quella di far capire la vera cucina Italiana agli Omaniti. Il nostro obiettivo è stato sempre quello di educare le persone locali ad acquisire ed apprezzare il vero gusto del cibo italiano, senza scendere a compromessi con i loro gusti. Ad oggi possiamo dire di aver educato gran parte della nostra clientela su questo lato ed essere stati tenacemente tra gli unici a non essersi mai adattati pur di vendere. Un esempio pratico è che nel nostro ristorante non si cucina pasta scotta in quanto oltre ad una nostra forzatura, non c'è più alcuna richiesta di essa da parte dei clienti. Sembrano piccole ma sono grandi soddisfazioni, in quanto possiamo dire di esportare veramente qui in Oman una cucina che sia al 100% italiana.

Ad oggi siamo soddisfatti di essere conosciuti tra i più autentici ristoranti italiani in Oman, da una vasta clientela inclusa di molti VIPs.

***Sei in Oman ormai da diversi anni, in fasi diverse della tua vita. Come hai visto crescere il Sultanato?***

Fortunatamente dopo la fine della pandemia, noto una grande ripartenza con vari progetti da parte del governo sotto la visione di sua Meastà il Sultano Haitam bin Tarik Al Said, nel far crescere l'Oman sotto vari aspetti che partono dal turismo alla crescita dell'economia interna, augurando il meglio a questo splendido paese.

