INIZIATIVA CNA-CARLINO

QUINTA EDIZIONE
IL MERCOLEDÌ E IL VENERDÌ FARI PUNTATI SULLE AZIENDE GUIDATE DA UNDER 40

SECONDA FASE
NELLA PRIMA ABBIAMO PRESENTATO 40 RITRATTI, ORA NE RIPRESENTIAMO 10

Il 'Bar Paradise' offre buon servizio e cortesia

A Montegranaro soddisfa ogni tipo di clientela

IL «BAR Paradise» di Jonni Paolini si trova a Montegranaro, in largo Conti n. 12. Dopo dodici anni di lavoro in un calzaturificio, il giovane veregrense ha scelto di sfuggire al routine della manovia dando un taglio netto con il passato. A 32 anni ha realizzato il sogno della sua vita aprendo un bar. Nella prima fase dell'iniziativa il «Bar Paradise» si è piazzato agevolmente tra i finalisti.

Paolini, si aspettava un successo del genere in termini di gradimento?

«In realtà no. Avevo partecipato all'iniziativa senza troppe aspettative per cui questo risultato mi ha sorpreso in positivo. E' stata una notizia tanto inaspettata quanto gradita».

Cosa pensa dell'iniziativa?

«La reputo valida. E' stata una bella opportunità per tutti i giovani imprenditori della zona che, a mio avviso, meritano di essere valorizzati per il lavoro che svolgono».

Cosa si aspetta da questa fase finale?

«Spero di arrivare il più avanti possibile. Per me, rimane un gioco e come tale lo prendo, quindi tutto ciò che viene è un successo. Già essere nel novero dei 10 finalisti è un bel traguardo, se dovessi vincere sarei felicissimo in caso contrario onore a chi ci riuscirà».

Per quale motivo i lettori dovrebbero scegliere lei come giovane imprenditore dell'anno?

«Perché nel lavoro do continuamente il 100%. Ai miei clienti riservo sempre il meglio, sia per quanto riguarda la qualità dei prodotti, sia per quanto riguarda il servizio, la cortesia e la disponibilità».

Qual è il servizio che più apprezza tra quelli offerti dalla Cna?

«Non è un servizio in particolare, ma la disponibilità con cui i ragazzi che ci lavorano mi hanno sempre trattato. Con loro ho un ottimo rapporto di collaborazione, hanno contribuito fattivamente all'apertura del mio bar e tuttora mi aiutano giornalmente per risolvere le problematiche che si presentano».

Quali sono le specialità del suo bar?

«Fondamentalmente, lo gestiamo io e mia madre. Lei lavora la mattina, quindi si è specializzata nella caffetteria, io invece lavoro il pomeriggio e la sera, dunque mi sono specializzato nei cocktail e negli aperitivi» .

Qual è la sua filosofia aziendale?

« La filosofia del Bar Paradise è divertirsi e far divertire le persone che lo frequentano».

C'è mai stato un momento in cui si è pentito della scelta fatta?

«Pentito mai, ma non nascondo che, alle volte, mi sono lasciato abbattere dai momenti di maggior difficoltà».

Dal futuro cosa si aspetta?

«Spero di continuare la strada intrapresa. In assoluto noi puntiamo molto sulla clientela giovanile, è per questo che abbiamo organizzato per il 5 luglio un evento su misura per loro. "L'aperitivo de na ota" ovvero un happy hour dove tutto sarà a tema anni '50: musica live, cibo e vestiti. Per l'occasione abbiamo anche predisposto un radono d'auto d'epoca».

Nicholas Arbusti

Jonni Paolini insieme alla sorella

JONNI PAOLINI
«Essere nel novero dei finalisti è un onore, ma adesso punto in alto»

SORPRESE PER CHI INVIERÀ PIÙ COUPON

'Saranno famosi': 10 finalisti. Ai lettori la scelta del giovane imprenditore dell'anno

IN QUESTA seconda fase ogni mercoledì e venerdì presentiamo le dieci aziende condotte da under 40, che hanno ottenuto il maggiore gradimento dei nostri lettori. Che continueranno ad essere i principali protagonisti perché l'esito finale dipenderà dai coupon (anche cumulativi, non sono ammesse fotocopie) che invieranno alla redazione del Carlino Fermo. Questa votazione, sommata a quella precedente, decretrà l'imprenditore dell'anno. Sorprese per i lettori che invieranno più coupon.
I finalisti, in ordine strettamente alfabetico, sono: Adriano Pacifici (Termoidrica Pacifici), Alessia Nepi (Language&Co), Alessio De Carolis (De Carolis Giardini), Catia Scagnoli (Non ti scordar di me), Francesco Boccolini (Pizzeria Il Falò), Giorgio Vallesi (Meccanica Elpidiense), Jonni Paolini (Bar Paradise), Luca e Simone Afferri (Il Falco di Moresco-Azienda Agricola), Manuela Piergentili (Bar Manu), Paolo Macchiati (Ticam).

'Il Falco': mangiar sano e riscoprire vecchi sapori

L'azienda agricola di Moresco fedele alla tradizione

Luca e Simone Afferri

LA STORIA dei due fratelli originari di Varese, che nel 2011 hanno scelto di trasferirsi a Moresco per scappare dallo stress e dalla frenesia della città e per sfuggire ad un lavoro estenuante e poco soddisfacente, ha colpito i lettori del Carlino, chehanno consentito loro di rientrare tra i 10 finalisti. Luca e Simone Afferri sono stati sedotti dal fascino della Valdaso e hanno scelto le campagne di Moresco per dare vita al loro progetto: un'azienda agricola e successivamente aprire un agriturismo. L'azienda agricola «Il Falco di Moresco» si trova a Moresco in via Montefiore Lunga n. 21.

Vi aspettavate un successo del genere in termini di gradimento?

«Sinceramente no. E' stata una piacevole e inaspettata sorpresa. La notizia ci ha molto galvanizzati ed è stata un'iniezione di fiducia incredibile. Per questo, ringraziamo i lettori che ci hanno premiato nonostante siamo nuovi della zona».

Cosa pensate dell'iniziativa?

«E' sicuramente una bella trovata. Un'originale maniera di dare luce e spazio alle attività del territorio che altrimenti non ne avrebbero l'opportunità. Consente ai lettori di scoprire le eccellenze locali e di conoscere i giovani imprenditori che ne sono alla guida».

Cosa vi aspettate da questa fase finale?

«A questo punto, in barba alla scaramanzia, ci aspettiamo di vincere. Abbiamo fatto trenta, ora vorremo fare trentuno. Pertanto speriamo che i lettori e le lettrici che ci hanno portato sin qui continuino a sostenerci e a votarci anche in questa seconda fase».

Perché i lettori dovrebbero scegliere voi come giovani imprenditori dell'anno?

«Per la passione con cui lavoriamo e per la voglia che abbiamo di crescere e di migliorare la qualità dei nostri prodotti. Tutto quello che abbiamo oggi lo abbiamo costruito da zero scommettendo su noi stessi e sul nostro 'pollice verde'».

Qual è il servizio che più apprezzate tra quelli offerti dalla Cna?

«Non ce n'è uno in particolare. La valida competenza del Cna si è rivelata molto utile sotto tutti i punti di vista».

Quali sono le vostre specialità?

«Frutta (meloni), verdura (cavoli) e olio d'oliva che ricaviamo dai nostri tre ettari e mezzo di terra. In futuro vorremmo aumentare le coltivazioni di verdura oltreché iniziare ad allevare animali ruspanti».

Qual è la vostra filosofia aziendale?

«Far riscoprire le vecchie tradizioni e i vecchi sapori alla gente, il mangiar sano».

Dal futuro cosa vi aspettate?

«Di crescere sia dal punto di vista aziendale che strutturale».

n. a.

I TITOLARI
«Felici del consenso ricevuto, a questo punto puntiamo alla vittoria

SARANNO FAMOSI
il Resto del Carlino CNA
Vota con il Carlino e la CNA i giovani imprenditori emergenti del territorio:
.....
Ritaglia i coupon e inviali a:
IL RESTO DEL CARLINO
LARGO VALENTINI 4 - 63900 FERMO
NON SONO AMMESSE FOTOCOPIE
UNA SORPRESA PER I LETTORI
CHE INVIERANNO PIÙ TAGLIANDI
NOME .....
COGNOME .....
CITTA' .....
TEL. o CELL. .....
RdC