INIZIATIVA CNA-CARLINO

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

QUARANTA RITRATTI
DOPO LA PRIMA FASE RIMARRANNO DIECI FINALISTI PER CONTENDERSI IL TITOLO

Cappuccini 'disegnati' e appetitosi apericena

Le tante idee di 'Manu Cafè' a Montegranaro

FANTASIOSA Manuela Piergentili e il suo cappuccino personalizzato

IL PRIMO febbraio di un anno fa Manuela Piergentili ha coronato il suo sogno di aprire un bar. La 28enne veregrense, dopo aver lavorato sei anni come barista in un caffè a Fermo, ha deciso che i tempi erano maturi per intraprendere la strada dell'attività in proprio. Il «Manu Cafè» si trova in via Fermana Sud n. 371, a Montegranaro.

Manuela, come giudica l'andamento della sua attività?
«Di certo non si sguazza nell'oro però, visti i tempi che corrono, non mi posso lamentare».

Quali sono le specialità della casa?
«I cappuccini, che personalizzo e disegno con gli sciroppi di cioccolata per ogni cliente, hanno molto successo. Un'altra peculiarità del bar è l'apericena che propongo tutti i giorni, in particolare il sabato e la domenica, con abbinamenti e stuzzicherie particolari. Inoltre, i clienti apprezzano molto la politica che pratichiamo per salvaguardare la freschezza dei prodotti. Ad esempio, i panini, i sandwich e i tramezzini li prepariamo sul momento per garantire la fragranza e la freschezza degli ingredienti e, dunque, la bontà finale del prodotto».

Aprire un bar è stata sempre la sua aspirazione?
«La mia aspirazione sin da bambina era di avere un'attività mia che mi desse l'opportunità di stare a contatto con la gente. Le dinamiche della vita mi hanno portato a lavorare in un caffè. Praticando questo lavoro tutti i giorni, ho capito che era quello che faceva per me. Così, quando si è presentata l'occasione di aprire un bar, non me la sono lasciata sfuggire».

Che tipo di clientela avete?
«Giovani, anziani, famiglie, ragazzi. Abbiamo una clientela molto variegata».

La sua più grande soddisfazione professionale?
«Il riscontro positivo dei clienti mi rende molto felice. Leggere la soddisfazione nei loro volti quando consumano qualcosa preparato da me, è davvero appagante. La vera soddisfazione, però, è questo bar. Aprire e portare avanti un'attività a 27 anni non credo sia da tutti».

MANUELA PIERGENTILI
«Portare avanti un bar a 27 anni e di questi tempi: una grande soddisfazione»

Quali sono le difficoltà che ha riscontrato nell'aprire l'attività?
«Di questi tempi occorre molto spirito di sacrificio perché le difficoltà che si incontrano sono svariate, sia nell'avviare l'impresa che nel gestirla. Nel mio caso la Cna ha avuto un ruolo fondamentale per orientarmi nei meandri della burocrazia».

Qual è il consiglio che darebbe ad un giovane che vuole aprire un'attività?
«Deve valutare bene la situazione perché fare impresa non è semplice come sembra, tutt'altro. Inoltre, la componente su cui si deve basare l'impresa è la passione. Senza passione non si va da nessuna parte».

Come vede il futuro?
«Uno lo immagina sempre migliore del presente. Dal mio canto, ce la metto tutta ogni giorno per migliorare la qualità del servizio che offro e per soddisfare le esigenze dei clienti».

Nicholas Arbusti

SORPRESE PER CHI INVIERÀ PIÙ COUPON

'Saranno famosi': i lettori decreteranno il giovane imprenditore dell'anno

QUEST'ANNO *Carlino e Cna vogliono valorizzare gli imprenditori emergenti del nostro territorio, associati alla confederazione. Ogni mercoledì e venerdì, presentiamo aziende condotte da under 40. Come al solito, i lettori sono i principali protagonisti perché potranno manifestare la loro preferenza attraverso l'invio dei coupon (che troveranno tutti i giorni sul giornale) alla redazione del Carlino Fermo. Al termine della prima tornata, resteranno 10 finalisti, ai quali sarà data nuovamente la possibilità di esporre le loro peculiarità e le loro prerogative. La successiva votazione, sommata a quella precedente, decretrà il giovane imprenditore dell'anno. Sorprese per i lettori che invieranno più coupon.*

Il locale dove la pizza la compongono i clienti

Insoliti ingredienti da 'Il Falò' di Porto San Giorgio

ENTUSIASTI Francesco Boccolini e la fidanzata Chiara

DOPO nove anni di gavetta, in Italia e all'estero, Francesco Boccolini ha completato il suo percorso lavorativo aprendo una pizzeria in proprio. Lo scorso 21 dicembre, il 27enne sangiorgese ha inaugurato, in via Andrea Costa n. 234, la pizzeria «Il Falò». Oltre al forno a legna, la caratteristica del locale sono gli insoliti ingredienti.

Come va la sua attività?
«Non mi posso lamentare. In questi primi tre mesi il riscontro dei clienti è stato molto positivo».

Cosa ha conquistato in così poco tempo la clientela?
«Credo l'umiltà e la voglia di fare. Io e la mia ragazza, Chiara, siamo giovani con tanta voglia di lavorare. Accogliamo i clienti col sorriso e cerchiamo di farli sentire a proprio agio».

Quali sono le vostre specialità?
«I clienti vanno matti per il «componi la tua pizza». Sopra il forno ho posizionato un pannello che contiene l'elenco degli ingredienti che abbiamo a disposizione, il cliente può così comporre la pizza dei suoi desideri giostrando gli ingredienti a proprio piacimento, a partire dalla scelta dell'impasto (integrale o normale). Abbiamo, inoltre, diverse tipologie di birre».

FRANCESCO BOCCOLINI
«Con il sorriso e tanta voglia di fare facciamo sentire tutti a loro agio»

La sua più grande soddisfazione professionale?
«Riuscire ad aprire questa pizzeria, che gestisco in prima persona a 360 gradi. Nelle esperienze passate c'era sempre chi si occupava dell'amministrazione e delle pratiche burocratiche, dal 21 dicembre sono io che mi occupo di tutto. Questa responsabilizzazione è molto appagante dal punto di vista professionale».

Che ruolo ha avuto la Cna per la sua attività?
«Fondamentale, è stata la mia finestra sul mondo dell'imprenditoria. Grazie alla loro competenza, ho imparato molto velocemente ad amministrare e a svolgere tutti i compiti gestionali».

Per avviare l'attività ha avuto bisogno dell'aiuto familiare oppure le sono bastate le sue forze?
«La famiglia mi è sempre stata vicino e mi ha sostenuto. Il locale, però, sono riuscito ad aprirlo con le mie forze e praticamente l'ho anche costruito io da zero».

Aprire una pizzeria è stata sempre la sua aspirazione?
«In realtà no, è nata nel tempo. In questi nove anni in cui ho praticato il lavoro, sia in zone limitrofe che all'estero, ho capito che poteva diventare l'attività della mia vita e così è stato».

Come vede il futuro?
«Per ora penso soltanto a far andare bene l'attività. In futuro il progetto è di ingrandire la pizzeria e dare vita ad un locale in cui si possa mangiare la pizza al piatto. In generale lo immagino roseo».

n. a.

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