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

‘Le delizie di Daniela’: tipicità, qualità e cortesia

A Porto Sant’Elpidio un negozio fornitissimo

LO SCORSO 24 luglio, Daniela Carbelli ha coronato il suo sogno aprendo a Porto Sant’Elpidio, in via Umberto I n.461, una bottega alimentare: «Le delizie di Daniela». In pochi mesi il negozio è diventato un punto di riferimento per tutti gli elpidiensi (e non solo) amanti della qualità e del gusto. Oltre ai prodotti alimentari, la giovane mamma imprenditrice, propone specialità gastronomiche preparate giornalmente da lei.

Come giudica l’andamento dell’attività?

«In maniera molto positiva. Del resto sono convinta che, se hai voglia di lavorare, la domanda c’è».

Quali sono le specialità e le caratteristiche della sua bottega?

«Ciò che mi contraddistingue è la qualità dei prodotti che spaziano dal biologico, al macrobiotico, alla gastronomia. Tutto quello che i clienti trovano nel mio locale è frutto di una selezione certosina. Alla qualità dei prodotti abbino la cortesia e la disponibilità con cui servo i clienti, che cerco di accontentare in ogni modo. Ad esempio, un servizio molto apprezzato è la consegna a domicilio, sia dei pasti che della spesa, che effettuo ogni giorno».

La sua più grande soddisfazione professionale?

«Il gradimento dei clienti, che mi ripagano fidelizzandosi. E’ gratificante quando i clienti che, magari organizzano una cena, vengono a chiedere consiglio a me sul menù perché si fidano».

Che ruolo ha avuto la Cna per la sua impresa?

«Mi è stata vicino in tutto, dalla a alla z. I ragazzi della Cna sono molto giovani e disponibili; lavorare con loro è stato un piacere. Mi hanno aiutato a sbrigare tutte le pratiche burocratiche necessarie per avviare l’attività».

Aprire una bottega alimentare è stata sempre la sua aspirazione?

Il negozio di Daniela Carbelli si trova in via Umberto I

DANIELA CARBELLI
«Offriamo anche la consegna a domicilio dei pasti e della spesa»

«Sì, sono riuscita ad avverare il mio sogno. Ora ogni giorno mi sveglio felice di andare al lavoro, è una sensazione che auguro a tutti».

Come riesce a conciliare vita privata e attività lavorativa?

«Il lavoro è duro e impegnativo, ma se sai organizzarti e ti piace quello che fai riesci a fare tutto, anche a goderti la famiglia. Volere è potere».

La sua famiglia l’ha sostenuta o ha cercato di dissuaderla?

«Ho avuto il sostegno dell’intera famiglia, sotto tutti i punti di vista».

Qual è il consiglio che darebbe ad un giovane imprenditore intento ad aprire la propria attività?

«Di non pensare troppo ai tempi che corrono e di tuffarsi. Se si apre un’attività con tanta forza di volontà, impegno e passione alla fine si riesce a superare qualsiasi difficoltà».

Come immagina il futuro?

«Spero di riuscire a continuare su questa strada che ho intrapreso. Mi auguro di poter ancora lavorare con dignità e umiltà per lungo tempo. Non desidero nulla di più di quello che ho già».

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.

La pizzeria pomeridiana ‘scivola’ a pub serale

‘He’ Nalu’ a Monte Urano: il posto per i giovani

Il pub di Daniele Properzi lo trovate in via Patrioti

NONOSTANTE la giovane età, Daniele Properzi è un ragazzo molto maturo e determinato. A soli 22 anni è riuscito a dare vita al suo sogno, aprire un locale a sua immagine e somiglianza. L’«He’e Nalu», che tradotto letteralmente significa ‘scivolare sulle onde’, è la definizione in hawaiano del surf, ed è il nome con cui Daniele ha deciso di chiamare il suo locale, che di pomeriggio veste i panni della pizzeria al taglio e d’asporto e di sera quelli del pub. Dallo scorso 27 novembre l’«He’e Nalu» si trova a Monte Urano, in via Patrioti, 35.

Come giudica l’andamento dell’attività in questi primi mesi?

«Sono molto soddisfatto. Il riscontro positivo dei clienti è arrivato immediatamente, al contrario di quanto pensassi. La gente di Monte Urano è molto alla mano e mi sono trovato subito a mio agio, anche se non sono di qui».

Quali le caratteristiche del suo locale?

«La qualità dei prodotti e delle materie prime che utilizzo in cucina. I clienti apprezzano molto anche la varietà del menu composto da primi piatti, piatti unici, pizza, panini, hamburger, hot dog, fritture e dolci. Oltre ai vini in bottiglia, ho 24 tipologie diverse di birre. In sala tengo esposta una lavagna dove scrivo i piatti fuori menu, che cambio settimanalmente, vicino ci sono altre lavagne che elencano le birre alla spina e le new entry in bottiglia».

DANIELE PROPERZI
«Qualità dei prodotti in cucina, varietà del menù e birre di ogni tipo: clienti soddisfatti»

Aprire un pub è stata sempre la sua aspirazione?

«Da prima desideravo aprire un ristorante, col tempo però questo mio desiderio è leggermente mutato e, quando si è presentata l’occasione, ho optato per il pub».

La sua più grande soddisfazione professionale?

«Aver avuto il coraggio di mettermi in gioco e di rischiare in un momento non certo ottimale, dando vita ad un locale a mia immagine e somiglianza».

Quali sono le difficoltà che ha riscontrato nell’aprire l’attività?

«Molte, ma quella che più mi ha tolto il sonno è stata l’inaugurazione. Il giorno dell’apertura è il primo in cui ti sottoponi al giudizio dei clienti ed ero davvero teso perché tutto doveva andare bene».

Che ruolo ha avuto la Cna per la sua impresa?

«Fondamentale. Oltre a permettermi di frequentare tutti i corsi formativi necessari per avviare un’attività, mi ha molto aiutato dal punto di vista burocratico».

La sua famiglia l’ha sostenuto o ha cercato di dissuaderla?

«Mi ha sostenuto fin troppo, anzi, se oggi ho un locale lo devo a loro e alla capacità che hanno avuto nel responsabilizzarmi».

Qual è il consiglio che darebbe ad un giovane imprenditore?

«Di buttarsi, di provare a realizzarsi credendo in se stesso al 100%».

Come vede il futuro?

«Il mio auspicio è di riuscire a stabilizzare il lavoro. Sto dando il massimo ora che sono giovane, così in futuro avrò modo di godermi la mia famiglia».

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