IINIZIATIVA 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

Digeribile e gustosa, tutti gridano 'Piazza ti amo'

A Monte Urano la trovi farcita in tanti modi

DOPO un passato da metalmeccanico e alcuni anni di gavetta come pizzaiolo, Alessandro Zamponi ha deciso di mettersi in proprio aprendo una pizzeria. Nel giugno del 2011, l'allora 26enne monturanese, ha inaugurato il suo locale sito a Monte Urano, in via Incancellata 202, e lo ha chiamato «Pizza ti amo».

Come giudica l'andamento dell'attività?

«Non mi posso lamentare. Lavoriamo bene e con una certa stabilità».

Quali sono le specialità e le caratteristiche della pizzeria?

«L'impasto leggero e facilmente digeribile è una qualità che tutti i clienti ci riconoscono. Inoltre, utilizziamo materie prime che rendono la pizza gustosa e genuina. La cortesia e la disponibilità con cui, io e i miei collaboratori, ci rapportiamo ai clienti è il dettaglio che fa la differenza oltre che il nostro marchio di fabbrica».

La sua più grande soddisfazione professionale?

«La gratificazione dei clienti che ogni giorno ci scelgono. Il fatto che ci stiamo facendo strada anche nel circondario ed è un altro attestato di fiducia da parte della gente che mi fa molto piacere».

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

«La troppa burocrazia presente nel nostro Paese. Anche per risolvere semplici questioni devi fare mille giri e rivolgerti a più persone. Purtroppo, in Italia funziona così. Per il resto, non ho incontrato grosse difficoltà».

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 relativi all'impresa».

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

Il locale di Alessandro Zamponi è in via Incancellata

ALESSANDRO ZAMPONI
«Cortesia e disponibilità sono gli altri dettagli che fanno la differenza»

«Mi è stata molto vicino e mi ha sostenuto con convinzione».

Aprire una pizzeria è stata sempre la sua aspirazione?

«In realtà no. E' un'idea nata quasi per gioco. In passato ho lavorato come metalmeccanico prima di prendere in gestione un bar-pizzeria. Al termine di quella esperienza ho scommesso su di me e ho deciso di aprire la mia pizzeria».

Come riesce a conciliare vita privata e attività lavorativa?

«Alla base c'è sempre la pianificazione. Io e i miei collaboratori, attentamente scelti, siamo molti organizzati e riusciamo a giostrare bene i turni e gli orari lavorativi così da garantirci del tempo libero da riservare a noi stessi».

Qual è il consiglio che darebbe ad un giovane?

«Di non reprimere la propria indole e di provare a realizzare i propri progetti. Una delle componenti necessarie per affermarsi nel mondo del lavoro è la motivazione, devi essere il primo a credere in te stesso e nelle tue abilità».

Come vede il futuro?

«Il futuro è sempre una sfida, spero di proseguire e migliorare ancora sulla strada intrapresa».

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.

L'enoteca rende unici aperitivi e degustazioni

Al bar 'Toka Maro Caffè' di Monte San Martino

Il bar di Stefano Casoni si trova in contrada Molino

STEFANO Casoni, dopo aver praticato il mestiere del macellaio per oltre un decennio, a 27 anni ha deciso di dare una sterzata alla propria vita e di cambiare totalmente settore. Lo scorso giugno ha, infatti, aperto, a Monte San Martino, in contrada Molino 65, il suo bar «Toka Maro Caffè».

Come giudica l'andamento dell'attività?

«Sono rimasto felicemente sorpreso, non credevo ci fosse tutta questa domanda e non mi aspettavo tanta affluenza. Considerando i tempi che corrono, l'attività va molto bene».

Quali sono le peculiarità del bar?

«Non ci limitiamo ad essere un semplice bar. Prepariamo anche la pizza al taglio e da asporto, che produciamo in proprio con prodotti di prima qualità. Serviamo colazioni, aperitivi e degustazioni accompagnate da un buon calice. Inoltre, ho da poco allestito una piccola enoteca all'interno del bar, una specie di cantina interamente dedicata al vino, dato che sono un grande appassionato. In generale, cerco sempre di rinnovarmi e di migliorare il locale, inserendo nuovi prodotti e allargando l'offerta da proporre ai clienti».

STEFANO CASONI
«Inserisco sempre nuovi prodotti e la risposta dei clienti è delle migliori»

La sua più grande soddisfazione professionale?

«Il gradimento della clientela che dimostra di apprezzare il mio lavoro. Vedere così tanta gente frequentare il mio locale mi riempie di gioia».

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

«I primi periodi sono molto complicati. E' difficile far quadrare tutti i conti, inoltre p devi investire una grande somma di denaro che, al momento dell'apertura, non sai se riuscirai ad ammortizzare. Fortunatamente, ne sono venuto fuori bene».

Si è mai pentito?

«No, anzi, ho continuato ad investire perché credo fortemente nel potenziale di questo bar».

Che ruolo ha avuto la Cna per la sua attività?

«Mi sono affidato a loro per avviare l'attività. Rappresentano per me un punto di riferimento e tutt'ora mi danno consigli e mi informano sulle nuove normative. Nella Cna ho trovato un gruppo di persone qualificate e disponibili».

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

«Mi è stata molto vicino. Mi ha incoraggiato a credere in me stesso».

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

«Di provarci perché nonostante la crisi il lavoro c'è. Bisogna però avere grande spirito di sacrificio e passione perché in questo mondo nessuno ti regala niente. Se vuoi davvero qualcosa, devi sudare per averla».

Come vede il futuro?

«La mia indole mi porta a ragionare giorno per giorno perché ho imparato sulla mia pelle che per costruire un futuro roseo bisogna seminare giornalmente. Proprio per questo motivo, non faccio progetti, penso solo a dare il meglio quotidianamente. L'auspicio è di rimanere a lungo in questo bar».

n. a.

SARANNO FAMOSI
il Resto del Carlino CNA
UNA SORPRESA PER I LETTORI
CHE INVIERANNO PIÙ TAGLIANDI
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
NOME .....
COGNOME .....
CITTA' .....
TEL. o CELL. .....
RdC