INIZIATIVA CNA-CARLINO

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

QUARANTA RITRATTI
DOPO LA PRIMA FASE A CONTENDERSI IL TITOLO RESTERANNO 10 FINALISTI

Gelateria self service, il cono come vuoi tu

A Porto Sant'Elpidio oggi apre 'Fru Fru'

La gelateria 'Fru Fru' la troverete in via Trieste n. 53

ALLE ore 17 di oggi inaugura la «Gelateria Fru Fru, il gelato come vuoi tu» che si trova a Porto Sant'Elpidio in via Trieste n°53. Una rivoluzionaria concezione di gelateria ideata dall'estro di due giovani mamme di Montecosaro, amiche per la pelle, Martina Castagna e Letizia Salzetti.

Quali sono le specialità e le caratteristiche che identificano la gelateria «Fru Fru»?

«La filosofia che ci contraddistingue è racchiusa nello slogan che abbiamo impresso nel logo: «Gelateria Fru Fru, il gelato come vuoi tu». La nostra è una gelateria self-service in cui ogni cliente può confezionarsi il gelato a proprio piacimento. Si parte dalla scelta del cono (normale o wafer) o della coppetta, per poi selezionare i propri gusti preferiti che verranno erogati direttamente dai clienti mediante degli appositi distributori. A questo punto i consumatori, prima di pagare a peso alla cassa, potranno guarnire il loro gelato con la granella, gli smarties, le nocciole, i topping, i biscotti, la frutta etc etc. Il gelato è artigianale e prodotto da noi direttamente nel nostro laboratorio. Un gelato fresco, leggero e cremoso, mantecato al momento».

Qual è, per ora, la vostra più grande soddisfazione?

«Vedere realizzato il nostro progetto che fino a poco tempo fa esisteva soltanto nei nostri sogni e nei nostri pensieri».

Che ruolo ha avuto la Cna per la vostra attività?

«Ci ha curato l'aspetto della sicurezza sul lavoro e più in generale ci ha dato una grossa mano a sbrigare tutte le pratiche burocratiche necessarie ad aprire un'attività».

Aprire una gelateria è stata sempre la vostra aspirazione?

«Abbiamo sempre cullato il sogno di aprire qualcosa insieme anche se non avevamo ben chiaro cosa. Quando abbiamo avuto l'illuminazione di aprire una gelateria con questo format non ci abbiamo pensato due volte e ci siamo messe in moto per rendere il nostro sogno realtà».

MARTINA E LETIZIA
«Il cliente paga poi a peso alla cassa. Tutti i gusti prodotti da noi artigianalmente»

Le vostre famiglie vi hanno sostenuto o hanno cercato di dissuadervi?

«Ci hanno sostenuto con forza e convinzione sin dal primo momento. Ci hanno aiutato e ci aiuteranno molto anche in maniera pratica con la gestione dei figli».

Come pensate di riuscire a conciliare vita privata e attività lavorativa?

«E' un bell'enigma. E' un lavoro che ci porterà via molto tempo, per fortuna possiamo contare sulle nostre famiglie. Stringeremo i denti e cercheremo di organizzarci distribuendoci il lavoro nel migliore dei modi. Abbiamo voluto il tandem, adesso è ora di pedalare».

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

«Ai giovani imprenditori suggeriamo di non smettere mai di sognare, soltanto chi sogna impara a volare».

Come vedete il futuro?

«Di idee ne abbiamo tante per il futuro e di certo l'energia e la voglia di fare non ci mancano. Per ora badiamo al sodo, l'idea è di stabilizzare l'andamento dell'attività. Ci aspettiamo un riscontro positivo da parte della clientela».

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 (anche cumulativi) 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'officina di Ripa è ubicata in via Edison n. 9

Prodotti unici e pregiati in ferro e acciaio

L'officina di Marco Ripa a Porto San Giorgio

IN UN PERIODO di forte crisi economica lasciare un lavoro certo e ben retribuito per seguire la propria vena artistica non è da tutti. Eppure c'è ancora qualcuno capace di rischiare pur di inseguire i propri sogni e le proprie passioni, come dimostrato dal caso di Marco Ripa.
Compiuti i 33 anni, l'ambizioso imprenditore sangiorgese, ha dato vita all'omonimo laboratorio per la lavorazione del ferro e dell'acciaio, in cui realizza oggetti unici d'arredamento in metallo. L'officina «Marco Ripa» si trova dal 2011 a Porto San Giorgio in via Edison n°9.

Come giudica l'andamento dell'attività?

«Positivo. Superati i primi anni in cui ho dovuto lavorare molto sulla comunicazione per far conoscere il marchio, ora grazie ad internet e ai social network sono riuscito a crearmi la mia nicchia di clienti, sia in Italia che all'estero».

Quali sono le caratteristiche che identificano l'impresa?

«Mi definisco un fabbro atipico. Nella mia officina realizzo complementi di arredo in ferro e acciaio. Qui in Italia lavoro più su commissione mentre nel mercato estero vendo quasi esclusivamente prodotti di catalogo. Ho investito molto sulla comunicazione perché oggigiorno è fondamentale saper raccontare e comunicare il prodotto che si produce. La differenza tra oggetto industriale e oggetto artigianale è tutta qui. L'uomo è unico e irripetibile esattamente come l'oggetto che egli stesso costruisce, per questo ho associato l'impresa al mio nome».

FABBRO ATIPICO
«Sono riuscito a crearmi una nicchia di clienti, mercato ampio grazie a internet»

La sua più grande soddisfazione professionale?

«Riuscire a vendere un prodotto disegnato e progettato da me, totalmente made in Porto San Giorgio, in Italia e in gran parte dell'Europa. Inoltre, mi ha fatto molto piacere essere più volte menzionato in un blog leader nel settore dell'arte e del design».

Che ruolo ha avuto la Cna per la sua attività?

«A dir la verità è da poco che collaboro con Cna. Si sta rivelando un ottimo partner. I progetti che propone per favorire l'internazionalizzazione dell'impresa sono davvero interessanti e funzionali per i piccoli artigiani come me che mirano ad espandersi in tutto il globo».

Come riesce a conciliare vita privata e attività lavorativa?

«Questo è un po' l'aspetto negativo del mio lavoro. Il mestiere che svolgo mi porta via molto tempo, a volte capita di lavorare anche dopo cena. La mia famiglia ne risente un po' e anch'io. Vorrei avere più tempo da dedicare a mia moglie e ai miei due bambini ma purtroppo la giornata è fatta di 24 ore».

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

«Di credere nel progetto e di comunicarlo nel migliore dei modi».

Come vede il futuro?

«Con ottimismo. Ho una visione rosea del futuro. Attualmente il mio progetto l'ho realizzato al 20%, in futuro ho in mente di crescere ancora e di allargare ancor di più gli orizzonti della mia impresa».

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