

“Le origini” di Linda Azzalin:
sapori tipici con un tocco di modernità nella nuova trattoria del delta del Po

“Con la nostra cucina proponiamo piatti tipici del territorio veneto, da una parte mantenendo lo stile di una volta, dall’altra innovando i prodotti con l’aggiunta di alimenti biologici e integrali, per stare al passo con i tempi”, spiega Linda Azzalin, proprietaria della trattoria “Le origini” a Porto Viro, nel cuore del delta del Po. Linda ha aperto la sua attività un anno fa grazie al progetto [SELFIEmployment](#), il fondo rotativo che offre finanziamenti agevolati, senza richiesta di garanzie reali, ai giovani tra i 18 e i 29 anni che hanno un’idea imprenditoriale da realizzare.

Come è nata la tua idea?

“Dopo varie esperienze da dipendenti sempre nel settore della ristorazione, io e mia mamma abbiamo capito di voler creare qualcosa di nostro. Facendo diverse ricerche, anche su internet, siamo venute a conoscenza di questa opportunità, abbiamo attraversato i vari step e siamo riuscite a far partire la nostra trattoria. È stata una bella idea, ci sta dando grandi risultati e ci divertiamo tanto. Mia mamma ama cucinare, io invece mi occupo della sala.”

Insieme al finanziamento, SELFIEmployment prevede un servizio di accompagnamento, con un tutor che accompagna i ragazzi dalla stesura del business plan fino all’avvio dell’attività. A voi è stato utile?

“La compilazione della domanda è stata lunga, ci abbiamo dedicato parecchio tempo ed impegno, ma grazie al tutor, che ci ha aiutate a gestire i vari documenti, ce l’abbiamo fatta. Siamo partite con un’idea e l’abbiamo portata avanti, l’indagine di mercato ci ha confermato che nei dintorni non c’era ancora un posto che proponesse i nostri piatti e le nostre idee e questo ci ha rese ancora più motivate. È stata una bellissima soddisfazione.”

Quali sono stati i primi passi?

“Essendo di qui sapevamo che questo spazio era chiuso da due anni. Un giorno ci siamo passate casualmente davanti e abbiamo visto che era in vendita. Ci è piaciuto fin da subito, così abbiamo pensato: “È nostro”. Da lì è partito tutto: ci sono stati vari lavori all’interno del ristorante, lo abbiamo modernizzato cambiando molte cose e cercando di personalizzarlo il più possibile. Abbiamo selezionato l’arredamento pezzo per pezzo, scegliendo elementi che lo rendessero accogliente e che creassero un’atmosfera calda, che ricordassero casa.”

Come avete fatto conoscere la vostra attività?

“In paese le voci girano presto quindi abbiamo pubblicato qualche indizio sui social già prima dell’inaugurazione, in modo da incuriosire; poi abbiamo iniziato a condividere le immagini dei prodotti e della location. Cambiamo spesso il menù seguendo la stagionalità, la varietà

delle pietanze offerte è un motivo in più che spinge il cliente a tornare per provare nuovi piatti. Inoltre nel nostro team non ci sono dipendenti e titolari, siamo quattro colleghe alla pari, legate da un'amicizia. Se tra noi fila tutto liscio il resto vien da sé: i clienti lo notano e si crea un ambiente sereno. È un'attività che richiede sacrifici e tanto impegno, ma i risultati si vedono e in un anno abbiamo avuto diversi riscontri positivi. Puntiamo a creare un rapporto familiare con le persone che entrano nella nostra trattoria, è bellissimo sentire che si trovano bene e soprattutto vederle ritornare. Alla fine si è creato un bel giro.”

Come avete affrontato l'emergenza Covid?

“Il periodo di lockdown è stato difficile, era strano vedere i tavoli vuoti con le sedie sopra, avevamo paura di non riuscire a riprendere il giro che ci eravamo create con tanta fatica. Anche una volta ripresa l'attività, il timore era sempre quello di fare qualcosa di sbagliato. Abbiamo comunque trovato il sistema di mantenere un rapporto con i nostri clienti, portando il pranzo sul luogo di lavoro ad esempio. Quando abbiamo riaperto è stato un momento gioioso e fortunatamente siamo ripartite più forti di prima.”

Cosa ti ha insegnato questa esperienza?

“Questo progetto è ideale per chi non ha i fondi necessari ad avviare un'attività. I problemi ci saranno sempre, l'importante è essere sicuri di quello che si vuole fare ed andare sempre avanti con coerenza e passione. Il mio consiglio è quello di non demoralizzarsi mai, gli aiuti ci sono e chi ha la volontà di mettercela tutta sicuramente riuscirà nel suo intento.”

Se anche tu hai un'idea da realizzare ma non sai da dove cominciare, accedi ai corsi gratuiti di Yes I Start Up: [clicca qui](#).