

Come trasformare una passione in un lavoro: la storia di Noemi Serraino.

“L’amore per i prodotti di pasticceria l’ho ereditato da mio padre, lui è un gelatiere e i dolci sono sempre stati parte della mia vita”, ci racconta Noemi Serraino, 24enne di Reggio Calabria, all’interno della spaziosa struttura in via Ravagnese 4 che ospiterà il Caffè Rinascente, la sua pasticceria-gelateria. “Ho cominciato con torte, biscotti e delizie varie che mia nonna mi ha insegnato a cucinare. Poi, grazie a libri di ricette e trasmissioni di cucina ho allargato i miei orizzonti culinari: ho cominciato a sperimentare le preparazioni della pasticceria moderna”.

Tra bavaresi e mousse, Noemi ha capito di voler trasformare la sua più grande passione nel suo futuro lavoro. “Avevo bisogno di cambiare la mia prospettiva di vita, gli studi universitari che avevo intrapreso alla facoltà di Farmacia non mi entusiasmavano” - racconta la giovane pasticciera - “Ho messo le due cose sulla bilancia: un camice bianco per vendere farmaci dietro a un bancone o un grembiule all’interno di una pasticceria? La risposta era chiara e la soluzione vicina: volevo utilizzare la chimica per creare prodotti che rendessero felici le persone”.

Così, dopo aver frequentato un corso presso la Italian Chef Academy di Roma, Noemi è tornata in Calabria per svolgere un tirocinio formativo presso una delle pasticcerie storiche della città. “Dopo questa esperienza ho sentito il desiderio di avviare un’attività mia”, prosegue la ragazza, “così tramite il commercialista a cui mi sono rivolta sono venuta a conoscenza del corso Yes I Start Up per l’autoimprenditorialità, promosso dall’Ente Nazionale per il Microcredito, e ho deciso di partecipare, sia per poter creare la mia impresa che per offrire lavoro a giovani come me, che cercano una struttura dove poter crescere e imparare”.

“Il corso mi è servito molto perché mi ha spiegato gli aspetti essenziali da tenere a mente: la parte burocratica e quella più tecnica, gli obblighi e i doveri di un imprenditore verso i dipendenti, la salute e i diritti del lavoratore: tutti gli elementi da rispettare affinché la propria azienda possa fruttare”, spiega Noemi, che ha affrontato durante il corso tutti i passaggi necessari alla creazione di un piano d’impresa: “Ho fatto una ricerca sui concorrenti diretti e indiretti, sui fornitori delle materie prime e piano piano sono riuscita a sviluppare il tutto attraverso il business plan, che ho presentato successivamente per ottenere i finanziamenti che mi servivano”.

Le lezioni in classe sono utili e trasmettono ai ragazzi competenze importanti ma Yes I Start Up è tanto altro: “Si tratta di un ambiente serio e professionale, però ci sono anche momenti di pausa e di svago in cui ci si confronta su altre idee di impresa e modi di pensare – conferma Noemi – I docenti rispondono ad ogni tuo dubbio, fanno il loro lavoro con passione e ci tengono ad aiutare i giovani che hanno voglia di mettersi in gioco”.

Il corso è stato molto gratificante, vorrei che durasse ancora di più perché le cose da imparare sono tante e secondo me la cultura personale è indispensabile per fare impresa”, afferma la

giovane, "Il mio consiglio è quello di non perdere tempo, quando si ha una passione bisogna agire subito e seguire il cuore".

Noemi avvierà la sua pasticceria a fine mese e lavorerà con il fratello Luigi, che si occuperà della parte amministrativa. "All'inizio ero un po' scettico, non pensavo che tutto questo fosse realizzabile in una città del sud – ci dice Luigi – ma la vita ci insegna che le difficoltà ci sono e possono essere superate, basta metterci il cuore e l'impegno".

"L'obiettivo è quello di creare un luogo dove tutti, anziani e bambini, possono venire a prendersi una pausa davanti ad una fetta di torta, a festeggiare un compleanno, a fare colazione o anche a passare il tempo in compagnia dopo cena", spiega Noemi, che è determinata a mantenere le tradizioni culinarie del sud ma che includerà nella sua cucina anche prodotti nuovi e rivisitati. "Siamo giovani e vogliamo portare una ventata di novità e "rivoluzione": proporre anche prodotti con zuccheri alternativi come la stevia, dolci più salutari, nuovi esteticamente ma anche al palato".

Per caso o per destino, la location scelta condivide lo stesso passato di Noemi: "Da quando ero bambina è sempre stata una farmacia e ogni volta che passavo di qui guardavo questa struttura, pensavo a quanto era bella e sognavo: ora la mia visione si sta concretizzando, giorno dopo giorno".