

Abbiamo raccolto la testimonianza di Alessio che ha rilevato una storica panetteria del novarese.

A cura di Eliana Baici, membro dei Gruppi di Lavoro Microcredito

L'idea di diventare imprenditore per Alessio nasce da un'opportunità che, all'età di 23 anni, gli ha permesso di realizzare un sogno: il titolare del panificio Sappa, impresa ultracentenaria del novarese, decide di cedere l'attività e gli propone di rilevarla. Davide Sappa conosce bene Alessio e soprattutto desidera tramandare questa attività ultracentenaria della sua famiglia a chi possa valorizzarla, approfittando, nella fase di avvio, della sua esperienza e dei suoi consigli.

Alessio fin da ragazzo aveva frequentato questa che è l'unica panetteria del paese. Con un amico, quasi per gioco, e per guadagnare qualche soldino, già all'età di 14 anni, durante l'estate, aiutava il titolare nella produzione del pane. Così è nata quella che Alessio definisce una vera e propria passione, che ha potuto trasformare in professione grazie alle competenze acquisite seguendo un corso per panificatori e pasticceri. Alessio è diventato così un panettiere, ma si è appassionato anche alla pasticceria, e, per perfezionare queste arti, ha lavorato in Sardegna prima e poi per quattro anni dividendosi tra Cannobio, durante la stagione estiva, ed Alagna, in quella invernale.

Quando Alessio valuta la possibilità di rilevare la panetteria si scontra subito con la dura realtà e la mancanza di risorse economiche necessarie ad acquisire i macchinari e il magazzino. Peraltro, a causa della sua giovane età non ha la possibilità di fornire le adeguate garanzie per ottenere un prestito bancario.

È il 2014, anno in cui il Governatore Sergio Bortolani propone al nostro Distretto il progetto Microcredito. I soci del RC Orta San Giulio segnalano subito questo caso alla presidente che, verificata la serietà di Alessio e la bontà del progetto, sottopone la proposta alla Fondazione San Gaudenzio Onlus, presieduta dal Vescovo di Novara, Mons. Franco Giulio Brambilla, presso la quale si trova il fondo di garanzia costituito dai RC del Piemonte Nord Est (Novara, Valticino di Novara, Orta San Giulio, Borgomanero Arona e Pallanza Stresa, a cui successivamente si è aggiunto il neonato San Gaudenzio di Novara).

Il progetto viene inizialmente analizzato da alcuni soci del RC Orta San Giulio che ne verificano la sostenibilità e che valutano anche l'affidabilità dell'imprenditore. Alessio farebbe il grande passo perché la panetteria ha una buona redditività, che peraltro vorrebbe far crescere offrendo alla clientela, oltre al pane, anche prodotti di pasticceria, tra cui una crema spalmabile di cioccolato e nocchie.

Con l'aiuto dei soci Rotary viene predisposto un business plan da sottoporre alla Commissione mista Rotary-Fondazione San Gaudenzio che deve valutare se il progetto ha le caratteristiche per essere presentato alla banca per l'erogazione del finanziamento.

Il sogno di Alessio oggi è realtà: la panetteria è un punto di riferimento per il paese. All'interno della panetteria è stato allestito anche un angolo caffetteria che prima dello scoppio della pandemia era un punto di ritrovo e un'occasione per bere un buon caffè e gustare i dolci di Alessio.

In breve tempo Alessio è diventato bancabile, la banca infatti ha visto crescere la sua attività e, grazie anche alla puntualità con cui ha sempre rimborsato il prestito, non ha più bisogno di garanzie.

La crescita del fatturato ha consentito ad Alessio di assumere altre due persone, una per il negozio e l'altra per la produzione di pane e dolci. Poiché il lavoro si svolge su 7 giorni la settimana, il venerdì e il sabato notte c'è anche una terza persona che lavora al forno.

Alessio è davvero grato al Rotary, senza il quale avrebbe dovuto attendere anni prima di avere a disposizione le risorse necessarie per mettersi in proprio, e chissà, forse avrebbe anche dovuto desistere.

L'attenzione che il Rotary ha saputo dedicargli ed il sostegno che gli ha fornito hanno dato concretezza al suo entusiasmo. Questo è davvero un caso in cui il Rotary ha fatto la differenza, mettendo in campo competenze professionali e risorse che hanno consentito ad un giovane capace di diventare imprenditore, mantenendo viva una storica attività e garantendo un lavoro ad altri giovani.