

RITRATTO IN CENTO RIGHE

Martina Cavallini

Sara Carnelos

PORDENONE

Martina Cavallini è una giovane mamma del territorio che come molte altre ha dovuto sperimentare l'inefficienza di un welfare che non ha mai tenuto conto dei tempi di conciliazione tra lavoro e famiglia, ma a differenza delle altre sue coetanee, ha preso tutto il coraggio necessario per ricominciare da zero, ideare un progetto, vederlo crescere, cercando di fare bene sia il «lavoro» impagabile di madre di due adorabili bimbi di uno e tre anni, che di imprenditrice.

Martina, un mese fa, a 35 anni la sua vita è improvvisamente cambiata, direi capovolta. Che cosa è accaduto?

«Dopo 7 anni di lavoro per una società che si occupava di soluzioni organizzative per l'informatizzazione e la gestione dell'interazione tra gli enti delle pubbliche amministrazioni e gli utenti finali, ho deciso di aprire un pastificio».

Qual è la molla che scattando le ha fatto prendere la decisione?

«Sono arrivati i problemi di gestione della famiglia, con due bimbi che richiedono molte attenzioni e, in concomitanza, lo spostamento a Udine dell'attività locale dell'azienda per cui fino a poco fa lavoravo. Così ho ipotizzato un progetto che presto si è concretizzato in un laboratorio a Porcia, vicino a casa».

Senza alcuna esperienza nell'ambito dell'imprenditoria come ha fatto a far decollare la sua idea?

«Grazie al progetto "Imprenderò" della Regione Friuli Venezia Giulia che a Pordenone viene gestito dalla Camera di commercio in collaborazione con altri 11 partner capeggiati dal Cres e ai finanziamenti che ha messo a disposizione per favorire l'occupazione giovanile, mi ha aiutato a trasformare in concreto il mio business plan e mi ha messo a disposizione la consulenza di commercialisti e notai».

Avrà fatto un'indagine di mercato, poiché non stiamo vivendo un periodo roseo sul fronte economico, in molti scappano dall'Italia.

«In provincia di Pordenone ho notato che ci sono una quindicina di pastifici che producono con macchinari industriali. Nelle nostre ricerche il prodotto fatto a mano non lo abbiamo trovato. Così abbiamo optato per questa strada, pensando di innalzare la qualità».

Senza farci venire l'acquolina in bocca, quali sono le sue specialità?

«Ravioli e tortelli, il nostro punto d'orgoglio è la pasta

IN LABORATORIO

Martina Cavallini alle prese con la preparazione della pasta nel suo laboratorio appena avviato (Pressphoto Lancia)



Mamma manager diventa imprenditrice per i figli

fresca ripiena, ma facciamo anche pasta lunga, lasagne, gnocchi».

Un giovane per definizione deve sperimentare. Quale il prossimo passo?

«Vogliamo mettere in produzione il gnocco fritto, simile al crostolo, ma più morbido, salato, che si mangia con l'affettato, ma anche le tigelle, pane schiacciato imbottito di salumi. Entrambi i prodotti si sposano molto bene con il crudo di Sauris o di San Daniele e con la pitina. Insomma, oltre a continuare la ricerca nell'ottica della qualità, intendo far conoscere nuovi prodotti».

Eppure il nostro non è un territorio dedito a tortellini e gnocchi, non sarà azzardato?

«È questa la vera scommessa. Inizialmente pensavo che le novità potessero attrarre, in realtà a volte spaventano. Dall'indagine di mercato è

LA STORIA

Rinuncia alla carriera per un pastificio a Porcia

LA FAMIGLIA

L'ha ritrovata impastando tortellini vicino a casa

emersa una mancanza di prodotti di eccellenza, la sfida è quella di fare apprezzare la nostra pasta fatta a mano. Per noi è un piacere assecondare le esigenze dei clienti, dunque realizziamo prodotti su commissione, pensando anche a chi ha delle intolleranze per alcuni ingredienti».

Perché il punto di forza è proprio il tortellino?

«Le mie origini sono metà pordenonesi e metà emiliane e l'ho sempre visto fare, la nonna di Carpi era una sfoglina, creava enormi sfoglie con il mattarello e da lì tagliava i quadretti per i tortelli, lo ha insegnato a fare anche alla nonna di Pordenone e così a me. Ora ho fatto lo stesso con mio figlio e ha creato il tortellino pallina, dice che da grande farà i tortellini, mentre per ora il più piccolo li mangia molto volentieri».

Dopo aver studiato il prodotto, è passata alla location?

«Per fortuna vicino a casa, un forno fermo da una decina d'anni di 70 metri quadrati, l'ho ristrutturato».

C'è uno staff in questa nuova realtà?

«Due ragazze di 34 e 26 anni e un giovanissimo di 25. Siamo tutti entusiasti e abbiamo ruoli intercambiabili, tutti ci occupiamo di realizzare la pasta e confezionare a mano il raviolo come si faceva una volta. Per ora vogliamo far conoscere a più persone possibili il nostro prodotto con i suoi variegati ripieni».

E passato un mese, come sono cambiate le sue abitudini?

«Ero spesso in autostrada, partivo alle 4 di mattina, facevo lunghe riunioni, il telefono squillava continuamente, ora sono tornata ad apprezzare lo scorrere del tempo, la qualità della mia vita è decisamente aumentata».

A cosa ha dovuto rinunciare?

«A un lavoro che mi piaceva, in linea con i miei studi, a una carriera, eppure sono contenta perché ho portato avanti un progetto a cui tenevo. In Italia non c'è una politica che pensa alla famiglia, la parità non esiste e il maggior peso sia nell'accudimento dei bambini che degli anziani, spetta alla donna. Mancano asili aziendali, il telelavoro non è praticato e le pause scolastiche sono diverse da quelle lavorative».

Tutto il giorno con le mani in pasta e a casa chi cucina?

«Mio marito, la sera, ora però mangiamo tantissimi tortellini».

CHI È

Il progetto Imprenderò dietro la sfida

PORDENONE - (sc) Il liceo scientifico poi una laurea in Economia e commercio, un brillante percorso di studi e di lavoro, prima uno stage all'Swg di 8 mesi e l'assunzione in un'azienda che realizza progetti all'interno della pubblica amministrazione. In parallelo Martina Cavallini ha seguito una ventina di corsi di informatica, numerosi an-

che di inglese e ha inseguito la sua passione culinaria specializzandosi sui primi piatti. L'esperienza va fatta sul campo, così si mette in viaggio e visita molti pastifici dell'Emilia Romagna. Nel frattempo apre un laboratorio vicino a casa, che le consente di dare soddisfazione alla clientela e di stare vicino alla sua famiglia. Per questo si rimette a

studiare, frequenta un corso di 90 ore del progetto regionale «Imprenderò» e impara a realizzare un business plan, ad attuare politiche di marketing, a effettuare una valutazione dei costi. Il pastificio di Porcia è aperto dallo scorso dicembre e lei pensa già al futuro, nuovi prodotti, nuovi esercizi commerciali.

© riproduzione riservata

© riproduzione riservata