

cerca personale
per la sua azienda?

www.randstad.it




KONGnews
IL BELLO DEL LAVORO

Mercoledì 23 aprile 2014

cerca personale
per la sua azienda?

www.randstad.it


Lavori che danno Lavoro	Mestieri e Professioni	L'azienda modello	Nuove Tendenze	Il Lavoro Sicuro	Il lavoro è legge	Lavoro per me	Formazione e Università	Lavoro Digitale	La Bussola del Lavoro
-------------------------	------------------------	-------------------	----------------	------------------	-------------------	---------------	-------------------------	-----------------	-----------------------

Il panettiere che fa il pane di giorno



Meglio crearsi un lavoro che cercarlo: è questa la filosofia di Esmach che ha inventato un impianto di

AAA cercasi disperatamente contadini: ecco le terre su cui



La Regione Lazio e il bando per i giovani agricoltori.

Lavori che i giovani non vogliono più fare



Tra i meno ambiti addetti alle pulizie, camerieri e montatori. E' davvero così?

L'addetto al commercio: un profilo gettonato



Tra le figure professionali è la più intermedia dalle agenzie per il lavoro per quanto riguarda le

Storie vincenti

Storie di chi parte dal gradino più basso e arriva in alto

MARTEDÌ, 5 NOVEMBRE 2013

Ingegnarsi in tempi di crisi con una laurea in tasca

Dalla laurea in Economia all'arte del gelato: la storia di Matteo Zini e della sua gelateria con un nome stravagante: "La Macelleria".

Navigando in rete, ci si può imbattere in un blog, [LaureatiArtigiani](#), interamente dedicato a chi, dopo la laurea, decide di dedicarsi all'artigianato. Storie di chi sceglie l'arte della manualità per passione, di chi prende in mano l'attività di famiglia e di chi cerca un'alternativa alla crisi.



Ingegnarsi in tempi di crisi, dunque, reinventarsi con una laurea in Economia aziendale alle spalle ed un buon impiego nell'area marketing di un'azienda. È la storia di Matteo Zini e della sua scelta di mettersi in gioco, partendo da zero. Un azzardo, una sfida che ha portato questo giovane ventottenne di Bologna a diventare piccolo imprenditore, aprendo una gelateria artigianale in Via San Donato: "La Macelleria". Nome curioso, certo, ma non casuale, per ricordare là dove prima sorgeva una macelleria storica della città emiliana, ormai in disuso da anni.

Cosa lo abbia spinto a buttarsi a capofitto in questa nuova avventura, è lo stesso Matteo a spiegarlo, "Ero semplicemente insoddisfatto. Insoddisfatto della situazione in Italia, insoddisfatto di alcuni meccanismi che scopri una volta entrato a lavorare in azienda. Ci sono delle dinamiche che non mi piacciono".

Ecco allora che il gelato diventa l'alternativa perfetta, la possibilità di avere un lavoro che dia stimoli ed un'attività in proprio, "Mi sono dedicato al mondo del gelato poco più di un anno fa - racconta - L'interesse è nato parlando con un amico che già operava nel settore. Siccome entrambi abbiamo studiato economia e stavamo valutando la situazione in Italia, il gelato è risultato un settore non in crisi. Non lo era due anni fa e non lo è oggi, anzi è un mercato in forte espansione, specie all'estero".

"Ho fatto il primo corso in un'azienda che, lavorando con prodotti semi-finiti, ovviamente ti forma e ti guida secondo questo schema. Il mondo della gelateria si divide, infatti, in due: c'è chi si affida alla grandi aziende che forniscono i semi-lavorati e chi decide di dedicarsi al gelato artigianale - spiega Matteo - L'80-85% dei gelatieri ha un livello di preparazione sul prodotto non particolarmente alta, proprio perché, con l'utilizzo dei semi-lavorati, risulta tutto molto più semplice e veloce. Ma il gelato ha mille sfaccettature; ci sono diversi fattori da prendere in considerazione. Purtroppo, però, solo una percentuale molto bassa si dedica ad uno studio approfondito del prodotto poiché questo livello di conoscenza non ha un

Free Downloadable Videos

worldslastchance.com/Videos

Download The Most Viewed End Time Bible Prophecy Videos Online Today!



Articoli correlati

Sed: solo per designer emergenti



Cervelli che non fuggono: l'Europa premia un giovane ricercatore italiano



Smappo, il social media per la creazione del tuo evento online



Getpeople, la mobile company fondata da due giovani pugliesi



Pitch303: la piattaforma video che promuove le startup



Articoli più letti

Il lavoro per i giovani c'è: basta andare in campagna



La Polizia Svizzera ricerca personale straniero



150mila posti disponibili che nessuno vuole tra falegnami, panettieri,



ritorno immediato – continua – Il corso successivo è stato in Cattabriga, un'azienda che produce macchine ad alto livello per il gelato. Il corso era tenuto da un mastro gelatiere, Giacomo Schiavon, proprietario di una delle migliori gelaterie di Bologna, che lavora secondo il principio del "faccio tutto io". Conosce ogni singolo elemento del gelato, inventa le ricette, insomma è un innovatore, un talento del settore; io e il mio socio siamo cresciuti secondo questa impronta".

Ma, oltre alla qualità del prodotto, cosa distingue "La Macelleria" dalle altre gelaterie? È l'idea originale di riqualificare un locale da destinare ad una nuova attività. Stessa insegna luminosa e stessi ganci in ghisa sul soffitto, niente gusti, ma "tagli"; accanto a quelli classici, gli speciali, come costata o filetto, e la proposta di un taglio diverso alla settimana. Ma non solo. Le iniziative non mancano, come quella della rassegna letteraria accompagnata, ovviamente, dalla degustazione del gelato.

L'ultimo step di questo progetto si chiama Australia. "Il 5 novembre partiamo. Andremo ad aprire là la nostra gelateria, perché quella è la meta finale. Potevamo partire subito dopo il primo corso Fabbri, supportati da queste grandi aziende, ma abbiamo preferito darci un altro tipo di impronta e concederci del tempo per capire quali fossero le nostre capacità, se eravamo in grado di fornire un prodotto di qualità da esportare all'Estero – asserisce – In realtà, l'Australia non è solo un business, ma è anche una scelta di vita. Ho vissuto là un anno subito dopo la laurea e l'ho valutato un posto in cui la qualità di vita è superiore. In Italia fai fatica a lavorare. A livello di tasse e di burocrazia, la situazione non ti incentiva ad intraprendere un'attività".

Partenza imminente quindi, si vola verso una nuova destinazione. "Abbiamo deciso di portarci dietro il marchio "La Macelleria" perché ci piace l'idea di rimanere legati alla nostra storia e al nostro percorso. Adesso, infatti, stiamo facendo una campagna social tramite Facebook, Twitter ed Instagram: [#lamacelleriagioestoaustralia](#). Ci vogliamo presentare con una nostra storia alle spalle, con un'attività che avevamo già avviato in Italia".

E a chi gli chiede "Allora cos'hai studiato a fare?", Matteo risponde: "Sia il percorso accademico che quello lavorativo sono un valore aggiunto, un punto di partenza per gestire meglio la nostra attività. Io e il mio socio siamo entrambi laureati in economia e abbiamo lavorato per più di tre anni in azienda, lui nel settore della consulenza, io nell'area marketing. Partendo da qui, una divisione della nostra azienda la vogliamo dedicare al supporto e alla consulenza per le nuove gelaterie che intendono aprire. Lo stesso vale per me a livello di marketing e comunicazione".

di Anita Aurigemma

Tags: artigiani, gelateria, La Macelleria, laureati artigiani, neolaureati, spirito d'iniziativa, storie vincenti

[Mi piace](#) 33 [Tweet](#) 4 [Share](#)

 Stampa questo articolo

Per questo articolo è presente 1 commento:

[9 dicembre 2013 alle 20:01](#)



Francesco Russo scrive:

Spero che, almeno in Australia, si ricordi di mostrare la bandiera italiana per il verso giusto: Verde, Bianco, Rosso!

[Rispondi](#)

[Lascia un commento »](#)

sarti e installatori



Unicredit: previste 500 assunzioni



Gli stipendi dei dipendenti della Camera dei Deputati



Trovaci su Facebook



KONGnews.it piace a 2.762 persone.



[f](#) Plug-in sociale di Facebook



Copyright © 2014 KONG Edizioni - Tutti i diritti riservati.

[Home](#) · [Privacy](#) · [Disclaimer](#)

Web2PDF

[converted by Web2PDFConvert.com](http://converted.by/Web2PDFConvert.com)

