

SaronnoNews

Marco, giovane ristoratore di Saronno: “Il mio sogno interrotto dalla pandemia”

Tommaso Guidotti · Friday, May 7th, 2021

Marco Minella, 21 anni, è un giovane imprenditore saronnese. **Ha avuto il coraggio di aprire la sua attività lavorativa in un momento storico così delicato, realizzando così il suo grande sogno.**

«Il primo *lockdown* – afferma Marco – è stato come una sorpresa, una sorta di “riposo”, come fosse un periodo di ferie. Poi ha iniziato inevitabilmente a pesare, non si poteva uscire o, se si poteva farlo, era una cosa molto limitante. **Con la riapertura estiva si è vissuto un periodo di quasi normalità, ma la parte veramente demoralizzante è stata la nuova chiusura**».

«L’idea di mettersi in proprio – dice -, l’avevo già avuta durante la prima ondata». Lavorava come pizzaiolo in una pizzeria saronnese, che poi ha deciso di rilevare: le trattative sono state lunghe, estenuanti, tra bilanci, carte e burocrazia. **La chiusura ufficiale della trattativa è avvenuta il 20 novembre, il mercoledì sono state firmati tutti i documenti necessari e il sabato tutti nuovamente a casa**, nuova chiusura e nuove restrizioni.

«**Psicologicamente è stato molto demoralizzante** – racconta Marco -. Ho studiato e lavorato a lungo in questo settore prima di aprire la mia attività, lavorando sia al Sud Italia sia negli USA, nel New Jersey. Lì ha imparato molto, vivendo lontano da casa, lontano dalla famiglia e dagli amici e, soprattutto lontano dalla comfort zone. Mi sento di consigliare un’esperienza all’estero a chiunque ne abbia la possibilità, quando si è soli si capisce il senso del sacrificio, si diventa adulti».

Nonostante la chiusura e la paura di non poter mai aprire ufficialmente l’attività per la quale ha così tanto lavorato, **Marco non si è mai perso d’animo ed è stato aperto sette giorni su sette**, aiutato anche dalla sua famiglia. **Si è dovuto adattare all’asporto**, che, inizialmente non era nei suoi piani. Ha dovuto rivedere completamente il menù, i prezzi. Aveva idee diverse per la sua pizzeria, la voleva diversa, unica. La sua idea era fare un menù semi innovativo, con prodotti ricercati ed una pizzeria a tutti gli effetti gourmet.

«**Il costo tra asporto e pizzeria gourmet è inevitabilmente diverso**. Anche le mie idee per quanto riguarda gli ingredienti da utilizzare si sono dovute rivedere, adattando il tutto ad un servizio d’asporto. Il prodotto lavorato ha un determinato valore che in un contesto come quello d’asporto non è commerciabile, non è vendibile – afferma -. Anche dal punto di vista personale, oltre che lavorativo, per Marco è stata dura: «In questo periodo mi sono trascurato, **mi sono lasciato andare**, ho messo su chili, esteticamente non mi sono curato, non andavo dal

parrucchiere, dal barbiere, non è stato facile nemmeno fisicamente oltre che economicamente».

Nel frattempo, Marco ha aperto anche un negozio di prodotti alimentari DOC a Turate chiamato “Gusto prima classe”, vendendo eccellenze italiane come il pistacchio di Bronte o il Prosecco di Treviso: «Spero che i grandi sacrifici che ho fatto vengano ripagati, spero di riuscire a trasmettere il mio ottimismo, la mia voglia di fare, la mia voglia di ricercatezza dei prodotti e la mia grande voglia di riscatto; ora sono emozionato – conclude -, ho finalmente aperto il mio locale ai clienti per la prima volta ed è per me motivo di grande orgoglio personale».

This entry was posted on Friday, May 7th, 2021 at 2:34 pm and is filed under [Comasco](#), [Storie](#), [Varesotto](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.