

Rassegna del 08/10/2022

Tirreno Pisa-Pontedera

Elisa e il negozio "senza glutine" Coraggio e follia
«Era il mio sogno»

Silvi
Tommaso

1

«Dovevo andare in Australia, poi è arrivato il Covid»

Elisa e il negozio “senza glutine” Coraggio e follia «Era il mio sogno»

Ha assunto quattro ragazze sotto i 32 anni



Ho fatto
la scuola
Alma
a Parma
risultando
la migliore

Una squadra
di donne
perché
insieme
faremo
grandi cose

«Quella per i dolci
e la loro creazione
per me è una malattia
Ho deciso di buttarmi
in questa avventura»

di Tommaso Silvi

Calcinaia Quando il mondo è stato travolto dalla pandemia lei aveva già la valigia pronta per volare in Australia. «Lì è cambiata la mia vita, e forse è stato meglio così».

Oggi Elisa Pagni, 28 anni, di Santa Maria a Monte, la valigia l'ha riposta in garage. Perché il suo futuro è a Calcinaia, nell'attività che ha deciso di rilevare. Un forno-pasticceria studiato per le persone celiache, che quindi non possono mangiare alimenti che contengono glutine. E per la sua prima grande avventura imprenditoriale ha scelto una squadra «composta da quattro ragazze sotto i 32 anni, tutte assunte. Mi piace l'idea di farci forza l'una con l'altra – spiega – di gettarci tutte insieme in questa scommessa». Accanto a Elisa ci sarà la migliore amica, «che sarà la boss del reparto salato e della rosticceria. Lei viene dal lavoro in una pizzeria», racconta.

Elisa è giovane, ma di mondo ne ha già visto un po'. Dopo il diploma al liceo Pesenti di Cascina ha fatto il corso Alma – scuola

internazionale di cucina italiana –, a Parma, e ha ottenuto il miglior risultato del suo gruppo. Poi uno stage a Milano, quindi in Trentino Alto Adige e varie esperienze – sempre nel mondo della pasticceria, in diversi hotel.

«La mia è una sorta di malattia. A me piace tantissimo creare, pensare e studiare i dolci. So che aprire un'attività oggi è una cosa quasi folle, ma sono convinta di potercela fare. Sicuramente – dice Elisa – ci metterò il massimo della passione. Credo molto nelle ragazze che lavoreranno con me, sono sicura che formeremo una bella squadra».

Il negozio di Elisa Pagni apre oggi, e la cerimonia di inaugurazione si terrà alle 16. All'interno sarà possibile trovare in vendita una selezione di pasticceria fresca, delle torte moderne con vari ingredienti, senza lattosio e derivati, proposte vegane e pane fresco. Ma ci sarà anche un servizio di caffetteria e una rivendita di prodotti confezionati.

«Mi sono guardata allo specchio – continua la 28enne di Santa Maria a Monte –

e ho capito che se non compio ora un grande passo come questo, non avrò più tempo per compierlo in vita mia. Quindi mi butto, ci provo, certa fin da ora che non avrò alcun rimpianto. Volevo farlo e l'ho fatto, senza farmi vincere dalla paura e senza perdermi in paranoie inutili».

Elisa ha coraggio da vendere, e anche una pazzia voglia di cominciare. «Prima di me, questo negozio apparteneva a una signora. Sua figlia è rimasta a lavorare con noi – prosegue Elisa – perché credo che sia fondamentale avere all'interno dell'attività una persona che conosce le dinamiche della zona, le persone, i tempi e i modi del negozio». L'attività di Elisa sarà aperta dalle 7,30 alle 13 e dalle 16 alle 19,30 dal martedì al sabato. La domenica dalle 7,30 alle 12,30. «Spero che la gente si affezioni a noi – conclude la giovane imprenditrice – ce la metteremo tutta».





Elisa Pagni
In posa tra gli scaffali dell'attività che ha rilevato e che aprirà ufficialmente oggi pomeriggio a Calcinai Sbroccia il suo sogno che la vedrà a contatto con la pasticceria



Un altro angolo del negozio di Elisa Pagni dove si potrà acquistare pasticceria fresca ma anche prodotti salati e confezionati. Un emporio del gusto a 360 gradi

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 4671