

DM ISPIRAZIONI

DA UN MESTIERE ANTICO IL LAVORO DEL FUTURO

Panettieri, calzolai, sarti. E imprenditori agricoli che inventano prodotti originali da esportare o vendere online. Sono gli artigiani di oggi, hanno meno di 40 anni e sempre più successo. Perché fare innovazione significa anche riscoprire la tradizione

di ANTONELLA FERRARA e NATASCIA GARGANO scrivi a attualita@mondadori.it

Vuoi saperne di più sui mestieri antichi? Guarda la web serie "Le apprendiste" su

GIORNIMODERNI.
DONNAMODERNA.COM

Sapevi che sempre più giovani scelgono di diventare artigiani? Lo rivelano gli ultimi dati della Cgia, l'Associazione artigiani e piccole imprese di Mestre (Ve): in Italia il 47% di panettieri, calzolai, sarti ha meno di 40 anni. E molti ragazzi stanno riscoprendo il lavoro agricolo. Sarà che il mercato è dalla loro parte: secondo Coldiretti, gli under 35 assunti in campagna sono aumentati del 14% rispetto al 2013. I genitori approvano queste scelte, tanto che 4 su 10 consigliano ai figli di dedicarsi a una professione legata alla tradizione e alla terra d'origine. Purché poi loro sappiano guardare al futuro. Come hanno fatto i protagonisti delle storie che raccontiamo qui.

È QUELLO CHE VOGLIONO I RAGAZZI «La crisi è stata un bagno di realismo per molti 30 enni» dice Alessandro Rosina, docente di Statistica sociale all'università Cattolica di Milano, tra gli autori del *Rapporto giovani 2014* dell'Istituto **Toniolo** (Il Mulino). «Dopo averli snobbati per anni, alla ricerca di un posto fisso che non c'è quasi più, oggi i ragazzi **apprezzano i mestieri della tradizione perché sono concreti: danno la possibilità di toccare subito con mano i risultati della fatica e dell'impegno**. Non solo. La creatività fa la parte del leone: le nuove generazioni non si limitano a seguire le orme di quelle precedenti, ma ci mettono le proprie idee, il talento, il gusto». Ecco perché i loro progetti sono davvero innovativi. Qualche esempio? La contadina che ricava dalla frutta caramelle per chi è intollerante ai conservanti. O il fornaio che trasforma il pane in uno snack da aperitivo.

È QUELLO CHE VUOLE IL MERCATO «I consumatori, italiani e stranieri, sono diventati più esigenti. Quando scelgono un prodotto artigianale cercano, oltre alla qualità, anche un oggetto che racconti la storia di un territorio, di una famiglia, di una tradizione made in Italy» spiega Stefano Micelli, docente di Economia e gestione delle imprese all'università Ca' Foscari di Venezia e autore di *Futuro artigiano* (Marsilio). «Oggi chi vuole avere successo in un mestiere antico deve aprirsi al web e cercare di vendere le proprie creazioni all'estero. Ciò non significa limitarsi a fare un sito e caricare il catalogo dei prodotti. Bisogna anche aggiornarlo con un blog e postare foto, consigli, video sui social network per farsi conoscere». Così, la sciarpa fatta a mano o la confettura da un paesino di provincia possono arrivare fino a New York o a Hong Kong.



io sforno chips di pane

Altamura, in provincia di Bari, è famosa in tutto il mondo per il pane. **Domenico Dambrosio**, 26 anni, pugliese d.o.c., è nato e cresciuto qui. E ha trasformato il prodotto di punta del suo paese in qualcosa di speciale: uno snack da mettere in borsa. «Le chips che ho inventato sono sfoglie di farina croccanti, pensate per chi va di corsa e non ha tempo di sedersi a mangiare» racconta. «I miei genitori fanno i panificatori da 40 anni e io ho sempre sognato di continuare la tradizione». Così, a 18 anni, Domenico ha aperto il proprio laboratorio, rinnovando il mestiere di famiglia. La sua idea di far diventare il pane un pasto veloce e da passeggio ha avuto successo: le chips hanno ottenuto l'Oscar Green 2014, il premio di Coldiretti per le innovazioni dei giovani. «È a breve sarà pronto il packaging per distribuirle in tutta Europa».

Ph. Annalisa Mazzoli/Mondadori Portfolio (2)



io creo confetture di verdura

Chi pensa che le marmellate siano fatte solo con la frutta non conosce quelle a base di cetrioli, melanzane e zenzero. Sono le specialità prodotte da **Sara Devetak** nel suo laboratorio a Savogna D'Isonzo, in provincia di Gorizia. Sara, 31 anni, è laureata in lingue dell'Est e nella vita non avrebbe mai pensato di "sporcarsi le mani con la terra". «Grazie all'idea delle confetture ho reinterpretato il mestiere di mio nonno» dice. «Anch'io come lui coltivo frutta e verdura, ma poi le mie marmellate diventano bomboniere per matrimoni, lauree e compleanni. Personalizzate con decori che faccio io stessa, a mano». All'interno della sua azienda agricola Sara produce anche 5 varietà di miele e dagli alveari ricava cera per candele. Il prossimo passo? «Creare un sito di e-commerce. E tra qualche mese sbarcare all'estero».

io vendo caramelle naturali

Gustose, colorate, ma soprattutto genuine. Le caramelle di **Tiziana Calabrese** hanno solo ingredienti naturali: purea di frutta, zucchero e limone. «L'idea mi è venuta pensando ai tanti bambini che oggi hanno intolleranze ai conservanti. Ecco perché io ho deciso di non usarli nei miei prodotti» spiega Tiziana, imprenditrice 37enne che col marito ha preso in gestione un'azienda agricola sui monti della Sila, in Calabria. Lavorare la terra è stato il punto di partenza per approdare a qualcosa di più creativo. Le caramelle, appunto. «In questi campi si producevano patate, io ho pensato di diversificare e ho introdotto ribes, fragole e mirtilli. Qui non sono diffusi e coltivarli è stato un rischio. Ma ne è valsa la pena». Perché adesso le caramelle naturali di Sara vanno a ruba. Tra la gente del posto e anche tra i turisti.



io produco "prosecco" analcolico

«Un brindisi senza bollicine non è un brindisi» sostiene **Isabella Spagnolo**. Ecco perché ha voluto creare una bevanda da flûte analcolica. «Non è proprio un prosecco perché non è un vino, ma a differenza di altre bibite senza alcol è fatta con uva e mosto non fermentato» spiega Isabella, 43 anni, che prima di dedicarsi alla viticoltura faceva l'indossatrice. «Durante le serate di gala vedevo tanti del settore della moda sorseggiare cocktail alla frutta: erano musulmani e non potevano bere alcolici» racconta. «Così ho pensato di trasformare le uve della mia azienda a Moreno di Piave, vicino a Treviso, in un fashion drink adatto a loro». Detto, fatto. E brevettato: ora la bibita di Isabella spopola negli hotel di lusso di tutto il mondo.