



TUSTYLE VITA PRECARIA



MARTA MINGHI

Invento, produco e vendo tanti golosissimi minidessert!

Valentina, 33 anni, di Cesena, dopo essersi laureata in antropologia ed essersi innamorata di Alberto, ha rivoluzionato la sua vita, diventando pasticciere specializzata in cupcakes (i tipici dolcetti americani monoporzione). «Una volta ho portato alla madre del mio ragazzo dei minidessert fatti da me» racconta. «Lei mi disse che avrei dovuto venderli. Così abbiamo iniziato a produrli, a fotografarli accanto ai nostri profili su Facebook e a farli assaggiare agli amici. Attraverso i loro consigli, perfezionavamo le ricette, rendendole più adatte al gusto italiano, per esempio preparando la glassa senza burro». «Quando avete avviato l'attività?» le chiedo. «Lo scorso aprile: abbiamo investito 15 mila euro per aprire la Kevin & Victory's Bakery (dai nickname del nostro blog). Io ho smesso di lavorare nel negozio di ferramenta dei miei e ho trovato un minuscolo spazio. Qui abbiamo aperto un laboratorio, dotato di due forni, i frigoriferi e la vetrina interna, più mobili recuperati nei mercatini e tinti da noi». «E come è andata?». «Benissimo, al di là di ogni aspettativa. Abbiamo proposto cupcakes a 2,50 euro l'uno, creando speciali ricette a tema. Ci siamo fatti fare delle scatole-vassoi da 10 pezzi: in un mese ne abbiamo vendute 300». «Quale è stata la chiave del successo?». «L'impegno: Alberto ha iniziato da zero e oggi è lui che inventa le ricette. Seguiamo corsi di pasticceria e andiamo spesso a Londra per avere nuovi spunti. Poi ci sono Fb, il blog (www.kevinandvictorysbakery.blogspot.com) e il passaparola: ogni nuova creazione viene fotografata e messa su Fb, in modo da ricevere i commenti. La nostra qualità è super: burro, uova e farina devono essere freschissimi, in quanto i cupcakes si conservano solo uno-due giorni fuori dal frigo. Da ottobre il negozio si è ampliato: oggi è un gioiellino, sullo stile delle pasticcerie francesi. Abbiamo un commesso e vendiamo anche oggettistica (teiere e altro). La mia più grande soddisfazione? Sentire un ragazzo che diceva al telefono: "Sono da Kevin e Vic che mi faccio una cup": ormai passare da noi è una consuetudine!».



LA CHIAVE DEL SUCCESSO? L'IMPEGNO COSTANTE, LA QUALITÀ DEI PRODOTTI E IL PASSAPAROLA



SEI UNA MAGA DEI DOLCI? ECCO LE DRITTE PER GUADAGNARE

Ami preparare dessert e inventarne di nuovi? Trasforma la tua passione in un'attività. Per diventare professionista, devi iscriverti a un corso abilitante come quelli gestiti dalla Cooperativa sociale Dieffe a Verona o Padova (costo: 2250 €, www.dieffe.com) e da Efopas a Napoli (600 €, www.efopas.it).

Perfeziona le tue competenze con corsi specifici: sono organizzati dalla Boscolo Etoile Academy di Viterbo (900 €, www.istitutoetoile.it) o dalla Scuola del cioccolato Perugina (si svolgono alla Città del gusto di Napoli, tel. 081 19808900, napoli@cittadelgusto.it, eventi.na@cittadelgusto.it, 55 €; altre info su

www.perugina.it). Se vivi a Lecce e vuoi fare un'esperienza fast (3 ore) e a domicilio, acquista il cofanetto "You and the City" di What a Gift! (59,90 €): prevede una lezione di cucina sui cioccolatini ripieni per due persone. Se ti incuriosisce il cake design, vai su www.maisonmadeleine.it o [\[silovogioevents.it\]\(http://silovogioevents.it\), e scopri le date dei prossimi seminari. Per avviare un'attività, segui un corso \(gratuito e organizzato dai comuni\) di manipolazione degli alimenti; poi presenta il progetto all'Asl, che rilascerà l'autorizzazione sanitaria e la licenza di vendita \(serve un locale di 20 mq\). Giovanna Gallo](http://www.</p>
</div>
<div data-bbox=)