

Menu ▾



## Tre chicchere e tante coccole

A STAR ALLIANCE MEMBER

**More space.  
More service.  
More than happy.**

Premium Economy  
Class to Europe

€ **68,000**

→ **Book now**

Nonstop you  
**Lufthansa**

\* Sales Period: 20 March to 30 April 2016. Travel Period: 20 March to 30 June 2016. T&C apply.

Ci piacciono le storie di chi intraprende, di chi prova a non soccombere buttandosi nella mischia. Quello che hanno fatto tre donne con il loro locale nel cuore di Milano. Un angolo di dolcezza, in tutti i sensi.

C'è qualcosa di nuovo in città, anzi di antico. Perché è davvero un profumo di antico quello che ti avvolge quando entri alle Tre Chicchere, nuova pasticceria e caffetteria da pochi mesi aperta a Milano. Siamo nel quartiere Isola, uno dei più belli di Milano; un quartiere in cui, in certi angoli, è ancora possibile respirare un'aria di una Milano che non esiste più.

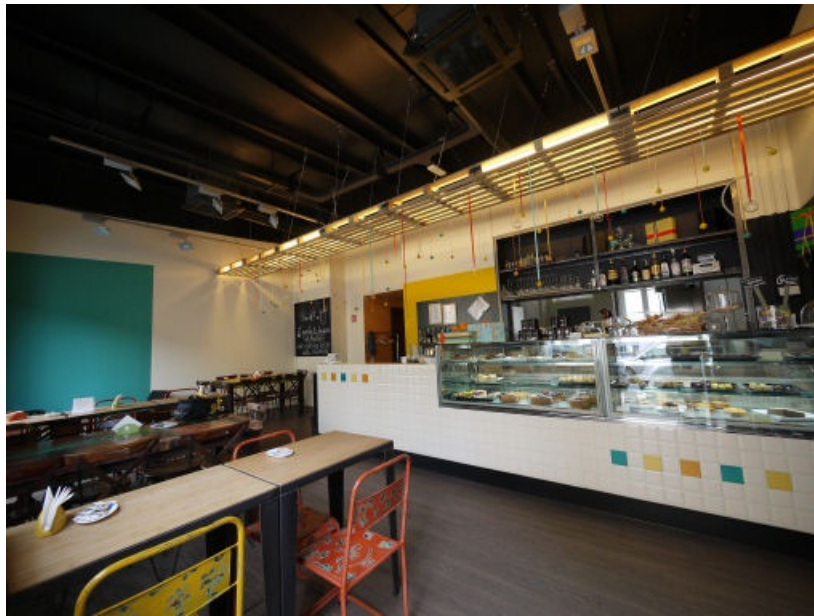
Perché parlare di un nuovo locale? Cosa ha a che fare con un cambiamento di vita? Beh, prima di tutto, in una città in cui anche la Confcommercio ha lanciato l'allarme per il numero di esercizi commerciali che chiudono, la notizia di un locale che apre è sempre una buona notizia. E poi di vita che cambia qui ce n'è molta, anzi tre vite per l'esattezza. Quella di tre donne, madre e due figlie, che decidono di buttarsi in un'avventura imprenditoriale in un periodo in cui tutto, ma proprio tutto, suggerirebbe di fare esattamente il contrario. Ma Ida e le figlie Elena e Noemi hanno deciso di seguire una passione, di avere qualcosa di loro. Tre donne che, forse senza neanche rendersene conto, hanno aperto un locale in cui, appena entri, capisci che l'accoglienza è un valore. Un'impronta femminile che traspare anche dalle parole con cui ne parlano. Tutte e tre fanno riferimento, in qualche modo, al locale come ad una creatura; Ida lo definisce la sua terza figlia e Noemi ci racconta che l'impegno che richiede è esattamente come quello di un figlio. "Quando c'è il giorno di chiusura – ci racconta – io continuo a pensarci comunque, proprio come a un figlio. E anche aprire questo locale è stato un po' come accorgersi di essere incinta. Senti che dentro di te sta nascendo qualcosa e non ti puoi fermare."



Per tutte e tre "voglio vivere così" non ha certo significato cambiare la propria vita in termini di comodità. "Anzi – ci dicono praticamente all'unisono – abbiamo praticamente raddoppiato l'impegno a livello di tempo e, a livello mentale non ne parliamo. Avere una propria attività significa non staccare mai."

Ida viene da trent'anni di lavoro sempre trascorsi nel settore amministrativo. "Poi le cose hanno cominciato a cambiare e, diciamo che sono stata messa nelle condizioni di andarmene. A 54 anni non era facilissimo pensare ad un cambiamento così radicale. In Italia sei sempre troppo giovane o troppo vecchio per fare qualcosa. Così mi sono lasciata coinvolgere dalle mie due figlie in questo progetto."

Elena ha lasciato un lavoro in banca e Noemi, dopo aver frequentato una prestigiosa scuola di moda a Londra, capisce che è arrivato il momento di seguire la sua grande passione per la pasticceria. "Beh, in realtà – ci racconta Elena – l'idea di avere un locale nostro l'abbiamo sempre avuta. Ad un certo punto abbiamo capito che era arrivato il momento di realizzare questo sogno." E qui il discorso va su cosa significa aprire un'impresa oggi, in Italia. "A dirla tutta l'Italia è un paese che non fa granché per incentivare la nascita di nuove piccole imprese. Si fa un gran parlare di inventarsi un lavoro quando non ce l'hai. La verità è che devi volerlo fortissimamente perché ti scontri con tutta una serie di ostacoli che rischiano di farti passare la voglia ancora prima di aver cominciato. Ma noi siamo qui e non certo per farci scoraggiare."



"Noi abbiamo cominciato – prosegue Elena – approfittando del così detto fondo di garanzia 662, una sorta di finanziamento che ti consente di non perdere tutto quanto hai investito, nel caso le cose non vadano per il verso giusto. La verità è che di questo fondo di garanzia è difficile venire a conoscenza e, in più, è estremamente macchinoso in termini di documentazione da produrre. Pensa che io, solo per capire come andava compilato e per compilarlo correttamente, ci ho dovuto lavorare una settimana. E di queste cose non sono totalmente digiuna, visto che in banca ci ho lavorato per quattro anni. Altro che aiutare le startup. Le banche per prime non è che questi fondi li erogano così facilmente. Anche la tanto decantata legge per cui con un euro apri una società sembra quasi un'operazione di facciata. Certo, risparmi le spese notarili ma nessuno ti dice cosa devi dare come garanzia. E questo è un modo per incentivare la piccola imprenditoria"?

Però queste tre donne non hanno dato ragione agli ostacoli e hanno fatto tutto quello che c'era da fare, da sole. "Tutto da sole – ci dice Ida – ma proprio tutto. Diciamo che ci siamo avvalse della collaborazione di alcuni professionisti solo quando proprio non abbiamo potuto farne a meno."

E così, rimesso a norma il laboratorio, Noemi dà sfogo alla sua fantasia e al suo amore per la pasticceria creando prodotti il cui punto di forza è il controllo della qualità delle materie prime. "Con la pasticceria non si scherza. Devi dare roba buona perché il cliente puoi prenderlo in giro una volta sola. Poi non torna più. La qualità dei prodotti e della manifattura è ciò che ci contraddistingue ed è ciò che vogliamo farci la differenza. Oltre allo spirito del locale che vorremmo fosse quello di un luogo in cui è bello incontrarsi. Per noi non è un modo di dire quando affermiamo che vogliamo coccolare i nostri clienti". Noi possiamo testimoniare, come possiamo testimoniare della bontà dei dolci proposti.

Tutto sembra a misura d'uomo alle Tre Chicchere e tutto ha il sapore delle cose artigianali nel vero senso della parola: anche i disegni e le scritte sul muro con cui Noemi racconta i menù o le formule per la colazione. Si respira, in ogni particolare, il profumo delle cose fatte con amore, con entusiasmo; quelle cose in cui capisce che non c'è solo il business ma una vita intera dietro. Anche se queste tre fantastiche donne non mancano certo di spirito pratico. "Ci siamo fatte il nostro bel business plan prima di cominciare, abbiamo organizzato le cose al meglio e anche ora, grazie all'esperienza amministrativa della mamma, non lasciamo le cose al caso. La sua esperienza con i numeri è fondamentale per noi e per la nostra impresa. Sono tante le cose a cui bisogna stare attente, è un po' come se fosse un work in progress. In fondo le cose si imparano facendole. È davvero un impegno senza sosta, ma almeno è una cosa nostra."

E il locale merita davvero, con il suo banco di dolci e pasticcini, con i suoi tavoli fatti fare apposta da un artigiano della Bovisa (altro quartiere di Milano), pezzi unici che sottolineano lo spirito attento al dettaglio con cui Ida, Elena e Noemi stanno crescendo la loro creatura. A noi sono piaciute moltissimo come ci è piaciuto moltissimo il loro coraggio e la loro voglia di rischiare in proprio. Il nostro paese avrebbe bisogno di persone così e dovrebbe anche considerarle un patrimonio; ci riuscirà mai? Se siete di Milano regalatevi del tempo per andare in questo angolo di tranquillità (il locale è aperto anche per pranzo, con un menù che

cambia ogni giorno). Intanto iniziate a dare un'occhiata al suo sito, curato dall'artista di famiglia Noemi [www.trechicchere.com](http://www.trechicchere.com) e seguite la pagina facebook.

A cura di Geraldine Meyer

Publicato mercoledì 8 Mag 2013 in [XXL](#)

[Condividi](#)



141.971



1.328



79

Iscriviti alla newsletter

E-mail



More space.  
More service.  
More than happy.

Premium Economy  
Class to Europe

€ 68,000

→ Book now

Nonstop you  
Lufthansa

A STAR ALLIANCE MEMBER

\* Sales Period: 20 March to 30 April 2016. Travel Period: 20 March to 30 June 2016. T&C apply.

I nostri partner

VAI ALL'ESTERO  
CON EAZYCITY

LAVORO - CORSI - ALLOGGI

UK - Europa - USA  
Australia e altro

eazycity.com

INVESTIRE IN  
MAROCCO

Marocco

LIBERI DI INVESTIRE





## Scrivono o hanno scritto per Voglio Vivere Così Magazine

Nicole Cascione Cinzia Ficco Geraldine Meyer Alessandro Castagna Anna Scire Calabrisotto Roberto Stanzani Alessandro Luongo Raffaele Ganzerli Paola Grieco Leandro Diana Diletta Fraizzoli Barbara Pescetto Giulia Rinchetti Graziana Morcaldi Sara Gamberini Mary Marchesano Bruna Bianchi Simone Perotti Claudia Ceroni Enza Petruzzello Fabio Parietti Stefano Gentile Aldo Mencaraglia Antonino Loggia Pierluigi Giarrusso Gianluca Ricci Doris Zaccone Antonella Galletta Roberto Mazzoni Paola Giannelli Roberto Vaino Andrea Ponso Attilio Wanderlingh Antonio Millemaci Francesca Care Sara Campana Annamaria Tatone Davide Bagaria

## Network di Latitudine 40

Isola di Minorca Mollare Tutto Isola di Lanzarote Tierra Listoo Voglio Vivere Così World Maiorca Vivo Così Cambiando el rumbo Khiruna Destini Oltreconfine Ibiza Formentera Fuerteventura Playas de Fornells Universo Muebles Menorca Xp Vacanze nel Mediterraneo Rodi Creta Malta Amici di Romeo Casale dei Frutti Antichi Una mela al giorno Kokulis YouTube Channel

**Avviso:** I cookie ci consentono di erogare servizi di qualità. Utilizzando questo sito, accetti le nostre modalità d'uso dei cookie **Maggiori informazioni**