

ACCADEMIA DELLA FELICITÀ

B M Y A R C 4 O O B T O U T N O O B R A A C E C E N G 7 E R 1 3 N O Z + 5 D (0)



L'idea della nostra pasticceria **Tre Chicchere** non è arrivata in modo improvviso, è cresciuta come desiderio di mia sorella, Noemi, e mio ed ha coinvolto tutta la famiglia.

Ci sono voluti due anni per metterlo in piedi, durante i quali ogni cosa, dall'aspetto burocratico al business plan, dagli arredamenti all'offerta dei dolci fino alla scelta degli ingredienti è stata studiata nei dettagli.

Noemi ha studiato come stylist all'Istituto Marangoni e dopo essere stata a Londra è tornata in Italia con la passione per la pasticceria. Io, invece, ho studiato al Dams specializzandomi nella gestione e organizzazione teatrale. Subito dopo la laurea avevo trovato lavoro a Bolzano, una bella esperienza finita dopo un anno. Nel mio campo, però, la precarietà è altissima così per cercare un lavoro più stabile ho inviato il mio curriculum a una banca. Non credevo mi avrebbero scelta, visto il mio percorso scolastico e professionale, eppure hanno voluto proprio me e ho lavorato in banca per quattro anni.

Era un lavoro che non mi calzava, ma mi ha fatto crescere molto e quando abbiamo discusso in famiglia dell'idea di aprire una pasticceria ho capito che era l'occasione per cambiare e fare qualcosa di nostro.

Ci siamo buttate a capofitto nel progetto, ricevendo un grande supporto anche da nostra madre e l'esperienza e la conoscenza nell'organizzazione di eventi teatrali mi è servita per dare concretezza alla nostra idea. Ci abbiamo messo un po' a trovare il locale perché ci serviva anche il laboratorio dove preparare i nostri dolci.

La difficoltà più grande tuttavia è stata farci conoscere, perché non è facile far accettare alla gente le novità, è molto più confortevole mantenere le proprie abitudini che cambiare e provare nuove

esperienze. Ma poi arriva il signore di novant'anni a chiederti che cosa abbiamo preparato di buono per quel giorno e capisci che hai colpito, hai creato simpatia, curiosità. Abbiamo scelto il quartiere Isola a Milano proprio perché ci sembra uno dei più aperti alle novità.

E se da un lato aprire la pasticceria è stato un salto nel buio, perché non avevamo esperienza nel campo, dall'altro è stata un rivoluzione di vita piena di soddisfazione. Non abbiamo orari, è vero, mia sorella si sveglia alle cinque del mattino per infornare, e io poco più tardi ma non ci pesa perché è la nostra vita, quella che abbiamo scelto.

Per Noemi ogni pasticcino è un gioiello e continua ad aggiornarsi appena può, scegliendo con cura gli ingredienti, studiando mousses e creme per rendere speciali le nostre ricette, da noi infatti non trovi i classici dolci, c'è sempre un tocco personalissimo in ogni prodotto. Ma vorrei sottolineare anche l'importanza che ha la gestione della parte amministrativa di cui si occupa nostra madre. Senza il controllo di gestione non sarebbe assolutamente possibile mantenere in piedi quelle che sono le idee mie e di mia sorella: lei ha cambiato completamente la sua vita per sostenere un progetto che la mette in discussione tutti i giorni.

Abbiamo creato un posto dove trovare esperienze sempre diverse a uno dei nostri sensi più belli: il gusto. Qui ti rilassi, gusti un buon caffè, assapori un dolce e tutto questo fa affiorare il sorriso. Ti riconcili con te stessa perché ti prendi un momento per stare bene.

Ci piace pensare che chi viene qui trovi un piccolo piacere che allietta un'intera giornata.



[f Share](#) [T](#) [Email](#) [sharethis](#) [f Mi piace](#) 0 [G+1](#)

Condividi:

[f Facebook](#) [T Twitter](#) [G+ Google](#) [P Pinterest](#) [Pocket](#) [E-mail](#) [Stampa](#)

C U R D I E O S D S I O D F L E A C R M I I I N O G G L M R I I E A N D O I N E O N T P A S P T R I C I G S E O R L R A O C R E I T V T O E L M U P Z

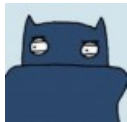
RELATED POSTS

[La cucina di Martina](#)[Grumpy coach](#)[Come aumentare la propria efficacia personale – seconda parte](#)

⊖ Previous post:

[La settimana di Rita](#)

Next Post: ⊕

[Storia di Olimpia Zagnoli, illustratrice](#)about the author: [Marco Bonora](#)

Introverso, ingombrante, risvegliato a 40anni da coma lavorativo cerca disperatamente persone appassionate di qualsiasi cosa. Offro ironia caustica, soluzione problemi, creatività, cucina gourmande e musica indie/alternative. Astenersi perditempo

Lascia un Commento

L'indirizzo email non verrà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Nome *

Email *

Sito web

Commento

 Commento all'articolo Avvertimi via e-mail in caso di risposte al mio commento. Avvertimi via e-mail alla pubblicazione di un nuovo articolo

NEWSLETTER

Iscriviti alla nostra newsletter

ACCADEMIA DELLA FELICITÀ

Vai al sito Accademia della Felicità

I LIBRI DI ACCADEMIA DELLA FELICITÀ



GLI EBOOK DI ACCADEMIA DELLA FELICITÀ

ARTICOLI RECENTI

Rita's world: consigli per fare, vedere, viaggiare

Pimlico – Capitolo 5

Prendere le decisioni giuste? Si può! Sul lavoro e nella vita

100 domande per conoscerci meglio – Micaela Terzi

Prima di cedere il passo alla rivoluzione della forma l'arte si è spinta nei labirinti dell'inconscio e dei suoi simboli

CATEGORIE

Seleziona una categoria

TAG

- Accademia
- accademia della felicità
- ADF
- amore
- autorealizzazione
- autostima
- Aziende
- best practices
- Brand map
- cambiamento
- carriera
- Coaching
- coraggio
- creatività
- donne
- fare impresa
- felicità
- fiducia
- Francesca Zampone
- futuro
- Ignition Project
- lavoro
- marco bonora
- master
- master in coaching
- milano
- motivazione
- obiettivi
- organizzazione
- Passione
- passioni
- piano B
- priorità
- realizzazione
- relazioni
- responsabilità
- Rita
- scelte
- semplice abbondanza
- Se stessi
- Sogni & Progetti
- sogno
- Start Up
- Visione
- Vita

SEGUICI SU FACEBOOK



Accademia della Felicità
6728 "Mi piace"

Mi piace questa Pagina

Iscriviti

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

Cerca



© 2016 Blog Accademia della Felicità™

...

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per garantire il suo funzionamento tecnico e per analizzare le visite al sito stesso.

Se prosegui nella navigazione di questo sito acconsenti al suo utilizzo. [Ulteriori informazioni](#)