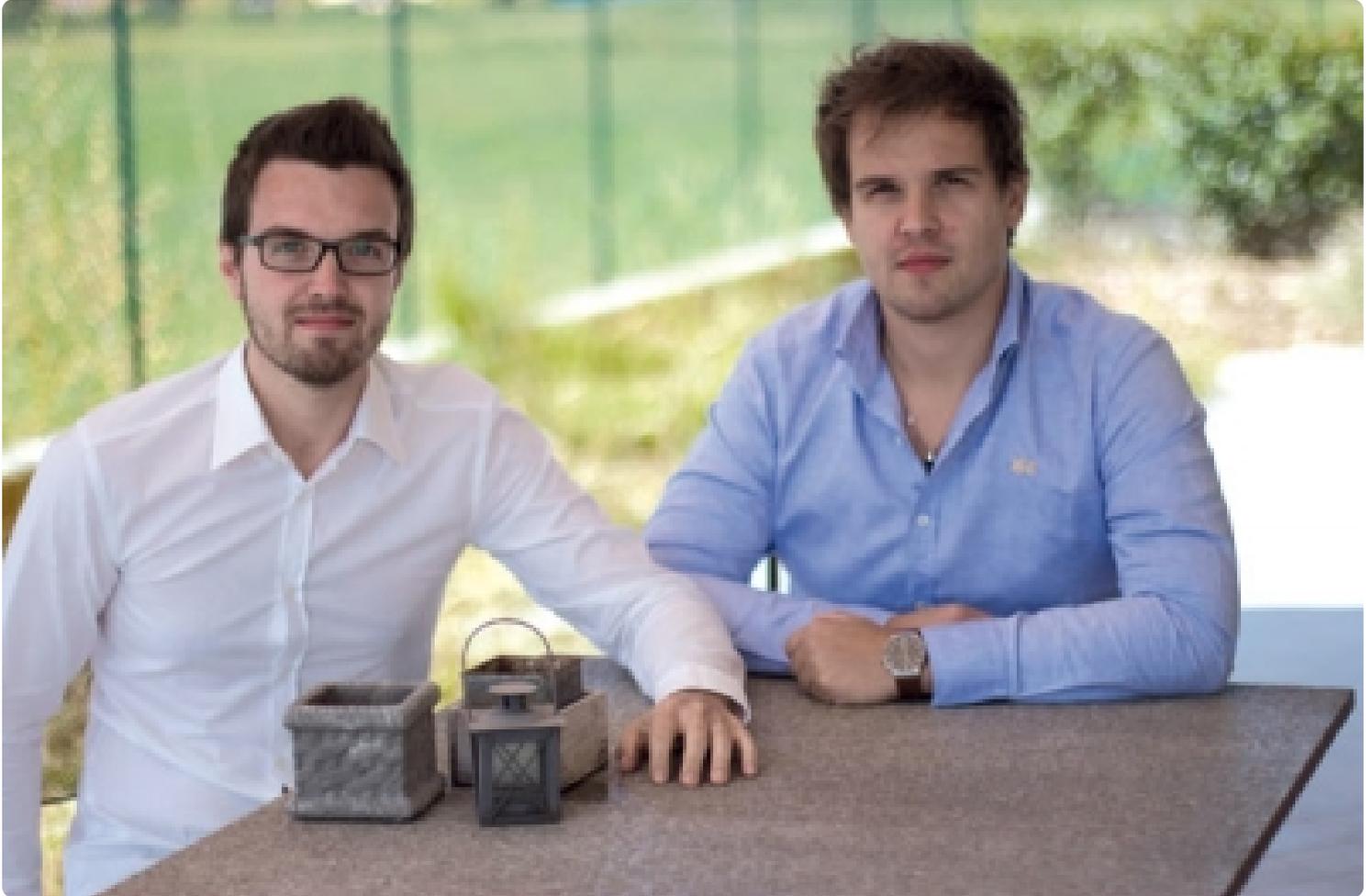


Due fratelli lanciano la ristorazione itinerante

I Progetti Territoriali aiutano anche a fare riaffiorare antiche tradizioni di famiglia. E' accaduto ad Andrea Angelo Gavazzeni, trentenne perito informatico di Chiuduno che, dopo aver lavorato come dipendente di una società del settore edile fino ad agosto, ha deciso di aprire un'attività nel settore alimentare e della ristorazione.



nella foto: Andrea e Matteo Gavazzeni

I Progetti Territoriali aiutano anche a fare riaffiorare antiche tradizioni di famiglia. E' accaduto ad Andrea Angelo Gavazzeni, trentenne perito informatico di Chiuduno che, dopo aver lavorato come dipendente di una società del settore edile fino ad agosto, ha deciso di aprire un'attività nel settore alimentare e della ristorazione. Un progetto condiviso con il fratello Matteo, perito elettronico, che studia ingegneria edile, e maturato durante il corso di otto ore tenutosi a Sant'Omobono Terme.

“Si è trattato di un corso molto completo, sia per quanto concerne le informazioni legate alla tipologia di società sia alla redazione del business plan. Di seguito abbiamo potuto fruire di ore di assistenza da parte di un consulente messi a disposizione da Bergamo Sviluppo, che ci ha seguiti per mettere a fuoco l'analisi e la fattibilità della nostra idea di impresa. Grazie a queste ore abbiamo scelto di operare nel settore della ristorazione itinerante attraverso una snc. Inseguiamo l'idea dello “Street Food”. La nostra famiglia possedeva una vecchia osteria. Viste le difficoltà nel settore edile e la perdurante congiuntura economica negativa, abbiamo deciso di tornare alle origini”.

I fratelli Gavazzeni puntano sui prodotti tipici, dop e doc, e sullo slow food da portare in giro per l'Italia e l'Europa. Non vendita, ma arte della somministrazione. Non potranno avere a disposizione una dispensa come quella di un ristorante, ma intendono proporre prodotti italiani di alta qualità. La gastronomia viaggiante porterà con sé anche formaggi bergamaschi tipici come Caprino, Agrì, Branzi, e salumi come il Cà del Botto.

“Proporre prodotti certificati e a marchio slow food. Gli abbinamenti sono innumerevoli e tali da stuzzicare ogni palato. Impegnativo lo studio della ricerca dei prodotti, così come il mezzo di lavoro viaggiante, ovvero l'autonegozio, che verrà studiato in modo particolare. Non il solito camioncino in stile mercato, ma una soluzione originale che abbiamo scoperto all'estero e intendiamo adottare. Questo ci aiuterà a distinguerci. La denominazione? Ci stiamo lavorando”.

L'intenzione è avere una programmazione mensile, puntando a creare una fidelizzazione della clientela. Un posizionamento geografico strategico, che prende in considerazione anche eventi come sagre e manifestazioni di settore. A partire dai primi mesi del 2015, i fratelli Gavazzeni si sposteranno nelle aree del nord Italia per poi salire verso le regioni frontaliere, in Austria, Francia e Baviera.

“Grazie a esperti validi e risposte puntuali ottenute tramite Bergamo Sviluppo, stiamo a poco a poco definendo la nostra idea. Questi servizi, offerti gratuitamente dall'ente camerale, sono davvero fondamentali per chiunque voglia avviare un'impresa” - chiosa Andrea Angelo.