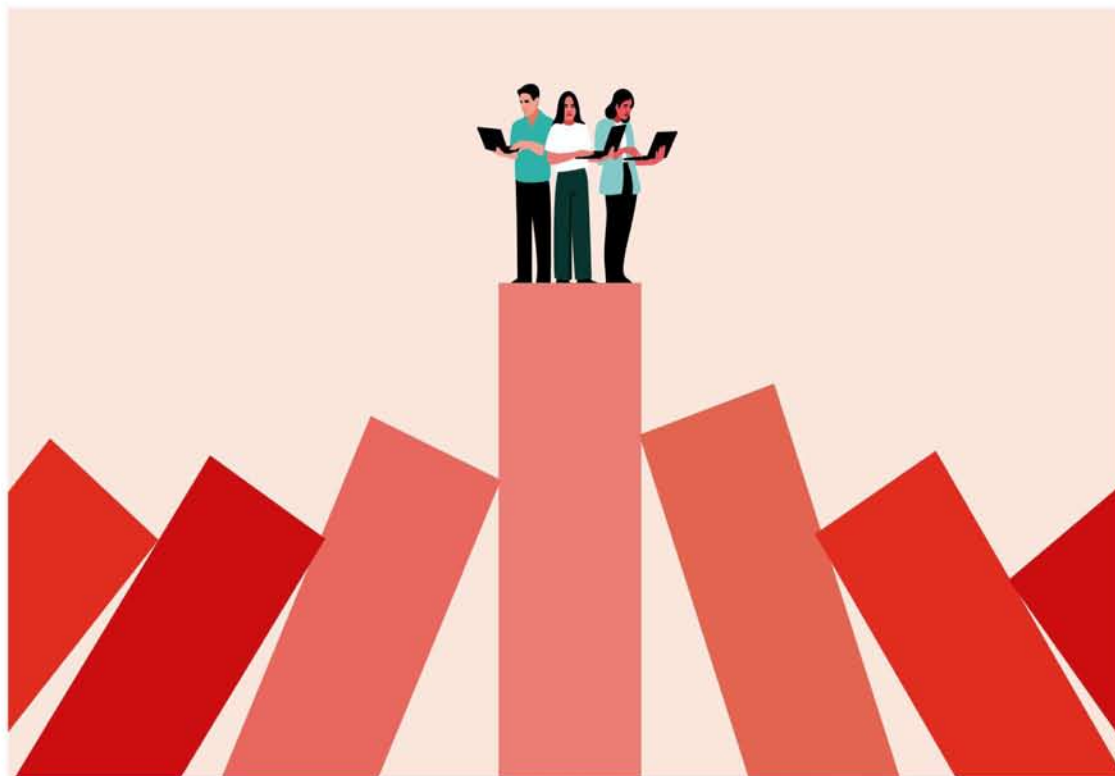


DAL MONDO



16 imprese resilienti

AFFRONTARE E SUPERARE LA PANDEMIA (E LA CRISI): NON FACILE, MA POSSIBILE. PER QUESTO VI ABBIAMO VOLUTO RACCONTARE LE GRANDI-PICCOLE **STORIE** DI ALCUNE AZIENDE ITALIANE, **DA NORD A SUD**. ED È SOLO LA PRIMA PUNTATA...

a cura di **Giovanni N. Ciullo** Illustrazioni di **Anna Parini**

R **ESISTERE, RESISTERE, RESISTERE.** Un "grido di battaglia" che ci è tornato in mente quando abbiamo iniziato a raccogliere le storie dell'ultima grande guerra che hanno dovuto affrontare le imprese italiane: la pandemia e la conseguente crisi economica. Eppure, tra fallimenti e attività costrette a chiudere, molte di loro ce l'hanno fatta. A far

cosa? A superare quest'anno terribile di lockdown, di paura del presente, di incertezza sul futuro, di ristori mai davvero sufficienti, di fatturati in calo e lavoro che non c'era più. Così le abbiamo chiamate le "imprese resilienti", capaci cioè di far fronte agli eventi traumatici degli ultimi mesi, spesso reinventandosi, cambiando paradigma

o settore di attività, adattandosi a ciò che richiedeva il mercato. E sono piccole imprese, spesso familiari se non addirittura personali, ma anche medie realtà da anni sul campo, startup appena nate, cooperative di agricoltori e artisti, idee imprenditoriali sviluppate tra un Dpcm e un altro. Da Nord a Sud, perché per una volta tutto il Paese ha affronta-

to la stessa crisi, senza differenze geografiche. Qui ne abbiamo scelte 16, altre seguiranno in una prossima puntata. Anzi, vi chiediamo di segnalarci storie di aziende che ce l'hanno fatta. Scrivete a: dcommunity@repubblica.it, specificando nell'oggetto: "Imprese resilienti". Per un po' di sano ottimismo di cui abbiamo tutti bisogno.

Ritaglio stampa
Testata: D La Repubblica
Pagina: 32-36
Diffusione: 86.0000
Data: 6 Marzo 2021

13

LUCE GALLERY

Torino

LE GALLERIE D'ARTE sono un motore importante dell'industria creativa. La torinese Luce Gallery si contraddistingue per un focus su quella contemporanea afroamericana, ricercando nomi affermati e giovani emergenti (Dominic Chambers, Caitlin Cherry, Derek Fordjour, Grace Lynne Haynes, Delphine Desane e ora in marzo Ludovic Nkoth, classe 1994, dal Camerun). Nonostante le difficoltà causate dalla pandemia, la galleria diretta e fondata nel 2009 da Nikola Cernetic ha confermato la sua partecipazione a prestigiose fiere d'arte internazionali sia online che in presenza, come Contemporary African Art Fair London e Paris at Christie's a inizio anno. La prossima in calendario oltreoceano è Expo Chicago in aprile, in versione solo digitale per sostenere gli espositori abituali e gli artisti. A settembre sarà la volta di The Armory Show a New York, si spera dal vivo. **E.P.**



14

SEMI DI COMUNITÀ

Roma

PRODURRE E MANGIARE LOCALE fa parte della risposta ai problemi della contemporaneità? Le Csa, Comunità a supporto dell'agricoltura, sono convinte di sì. I soci di Semi di Comunità a Roma, ad esempio. Si tratta di una cooperativa che ha portato nella capitale questo modello che rompe il muro tra produttore e consumatore: loro hanno 5 ettari di terra nel Parco di Veio, metà dei quali a bosco, l'altra metà coltivati; fanno un budget dei costi che sosterranno, lo dividono tra i 160 soci; ogni socio mette la propria quota e per le 45 settimane fruttifere che seguiranno avrà diritto a 5-6 chili di prodotto ciascuna. Ma soldi contro ortofrutta non è il solo centro della questione. I soci vengono coinvolti nelle attività nei campi, portano le famiglie, lavorano. Insomma, una "comunità." Il modello sta attecchendo in tutt'Italia: a Bologna c'è Arvaia, in Piemonte Cresco. È un modo per mangiare sano e riconnettersi con la terra. **L.I.**

15

MU FISH

Nova Milanese (Mi)

LIWEI ZHOU È ARRIVATO in Italia dalla Cina quando era bambino. Oggi, sposato e con tre figlie, gestisce questo ristorante orientale in Brianza (con il gemello Mu Dim Sum a Milano). «Ricominciare si può, guardando avanti», dice il 34enne. E così, scattato il lockdown, si è attrezzato per il servizio di delivery, mai effettuato prima, sviluppando 4 tipi di menù accompagnati da spiegazioni su come scaldare o rigenerare i cibi. La fatica ha pagato, Mu Fish è sopravvissuto e il proprietario ha iniziato una transizione verso il futuro. Ha reso la cucina "trasparente", aperta e a vista: per consentire ai clienti di constatare il rigore nella preparazione dei piatti. E si è dotato di un nuovo sistema di ricircolo dell'aria per la ventilazione delle sale. Ha proseguito unendo le due cucine (Mu Fish e Mu Dim Sum), ora sta pensando a una dark kitchen, una cucina professionale senza sala ristorante, concepita per takeaway e il delivery. **DE.AM.**

16

EPTA

Limana (Bl)

I NEGOZI DI ALIMENTARI sono stati tra i più frequentati esercizi commerciali. L'azienda del freddo Epta produce banchi per supermercati e, nonostante la crisi pandemica, punta a crescere. Investendo, innovando, assumendo. Nella sua sede storica, a Limana (Belluno), prevedono 200 lavoratori: «Confidiamo di crescere ancora, pur nell'impressionante variabilità del mercato», dice Marco Nocivelli, Presidente e Ad della multinazionale specializzata nella refrigerazione commerciale. Nonostante l'incertezza, spiega Nocivelli, «abbiamo continuato a investire, 20-25 milioni di euro l'anno; sviluppato nuovi prodotti in linea con le esigenze emergenti, come gli armadietti EptaBricks per il Click&Collect o il frigorifero intelligente condominiale. E altri ancora in arrivo». Oltre a spingere la crescita, queste scelte puntano alle persone, «a dare una prospettiva di futuro all'azienda e ai territori dove è attiva». **NICLA PANCIERA**

Ritaglio stampa

Testata: D La Repubblica

Pagina: 32-36

Diffusione: 86.0000

Data: 6 Marzo 2021