

ESPERIENZE DI MICROCREDITO IN PIEMONTE

CHIARA GHIRARDI - MICRO NIDO PIPPI, VIA BRUINO 30, TORINO

Chiara è un'educatrice, una ragazza semplice e con un grande entusiasmo. Ha sempre coltivato un sogno: aprire un asilo nido. L'occasione di realizzarlo si è presentata per caso, quando l'asilo per cui lavorava come dipendente ha chiuso e Chiara si è trovata senza lavoro. Dopo essersi rivolta alla Fondazione Don Mario Operti per cercare un nuovo impiego, è venuta a conoscenza del microcredito. Così nel 2011 ha iniziato un percorso che, nel dicembre dello stesso anno, l'ha portata ad aprire il Micronido Pippi, in via Bruino, a Torino. Grazie alle garanzie offerte dal fondo regionale, senza le quali non avrebbe avuto accesso al credito bancario, Chiara ha potuto contare su un finanziamento di 15.000 euro con cui ha coperto le spese di ristrutturazione della struttura e l'acquisto dei materiali. Oggi il Micronido Pippi può accogliere fino a 12 piccoli ospiti e si presenta come luogo di socializzazione, di gioco e di promozione dell'autonomia del bambino.

DOMENICA BEVILACQUA - CAFE' PATISSERIE GLUTEN FREE, VIA FILADELFIA 113, TORINO

Domenica ha sempre lavorato nel settore del commercio. Con la perdita del lavoro e la difficoltà a trovare un nuovo impiego, nel 2012 ha elaborato un progetto che prende le mosse dalla sua situazione personale: la celiachia. A causa di questa malattia ha dovuto cambiare le sue abitudini alimentari, adeguandosi a quello che il mercato le offriva, trovando molte aziende, ma pochi prodotti in grado di sostituire "gradevolmente" le vecchie abitudini alimentari. Facendo varie ricerche, si è infatti resa conto che l'offerta di prodotti freschi nel torinese era molto limitata. Da qui l'idea di proporre al cliente celiaco (e non), l'opportunità di assaporare un buon caffè insieme a pasticcini assortiti e a prodotti da forno. Così, nel giugno del 2013, ha aperto i battenti "Café Patisserie Gluten free", in via Filadelfia, a Torino. L'accesso al fondo per il microcredito è stato fondamentale per ottenere dalle banche un finanziamento da 25.000 euro necessario a ristrutturare il locale, acquistare mobili e materie prime.

ANNAMARIA LONGOBARDO - PIZZERIA STOP AND GO, VIA BELLI 23, ALBA

Annamaria ha sperimentato diverse esperienze lavorative, soprattutto nell'ambito dei servizi di ristorazione. Alla fine del 2012 ha deciso di metterle a frutto e di aprire un'attività di pizza al taglio e gastronomia da asporto, accedendo al Fondo regionale del

microcredito. Questa fonte di finanziamento era l'unica che l'aspirante imprenditrice, sprovvista delle caratteristiche di bancabilità volute dal credito ordinario, potesse utilizzare. Nel 2013 ha aperto nel centro storico di Alba la pizzeria "Stop and go". Per portare avanti l'attività (aperta tutta la settimana, tranne la domenica mattina), Annamaria si fa aiutare da uno dei tre figli, Antonio (1996), con il diploma di cuoco.