

“Pasticcia” è la prima cupcakeria in Italia «Un progetto a rischio per la burocrazia»

Antonio Iovino

“Pasticcia” è la prima “cupcakeria” d’Italia, condotta familiarmente da uno staff tutto al femminile, che offre ai propri clienti, oltre ai cupcake, anche macarons, cookies, torte su ordinazione, brownies, muffins, una selezione di prodotti made in Usa e pupcakes (cupcake per animali domestici). La pasticceria salernitana nasce il 5 luglio 2014 da un’idea di Augusta Longone, 29enne di Sorrento, salernitana d’adozione.

Quali difficoltà ha incontrato per aprire la sua attività e quali, invece, ha incontrato dopo aver aperto la suddetta?

«Io avevo un progetto ben definito, sicuramente non ho improvvisato ed infatti sapevo che avrei dovuto spendere una quantità importante di denaro ed ero pronta a questo. Sono andata contro tutto e tutti, addirittura mio padre mi sconsigliava di farlo ma io sono sempre stata più forte e ho sempre continuato a crederci. Per aprire il negozio sono passati tre anni, non per volere mio ma per colpa della burocrazia italiana, la quale mi ha fatto attendere due anni solo per ottenere tutti i permessi necessari. Ciò mi fece arrabbiare molto e quello è stato un periodo particolare perché, inoltre, mia mamma, nonché la mia socia in affari, si ammalò di tumore ed io ero profondamente adirata con chi di dovere poiché rischiavo di perdere il mio socio e fallire prima ancora di cominciare. In quel momento ho avuto voglia di andare via anche perché, proprio in quel periodo, mi venne

offerto un di lavoro come capo pasticciere in una bakery a New York ma nonostante tutto ho tenuto duro, ovviamente anche per mia madre, e poi tutto si è risolto. Quando abbiamo aperto è stato incredibile, ci aspettavamo sicuramente tante persone che si erano già affezionate a noi dato che io avevo una pagina facebook nata molto prima ma è stato davvero tutto incredibile. L'inaugurazione ha bloccato tutta la città e per un anno ogni giorno sembrava quello del- l'inaugurazione, noi eravamo cinque e non sapevamo come gestire questa enorme mole di persone. La perfezione l'abbiamo raggiunta proprio in questo quinto anno, dato che conoscendo benissimo la richiesta del cliente, non ci sono sprechi. Se potessi tornare indietro, quello che andrei a rivedere sono proprio le quantità dei dolci, che spesso la sera regalavo ad associazioni di beneficenza, non guadagnando. Tra il terzo e il quarto anno, a causa delle tasse, ho avuto un momento durante il quale stavo per mollare. È la storia più vecchia del mondo ed è orribile che io mi debba lamentare di questo pur essendo una ragazza giovane ma io mi sono sempre lamentata di ciò perché il mio terzo socio è lo Stato. Se le regole venissero rispettate da tutti si pagherebbe anche con gioia ma purtroppo, tante volte, va a finire che se tu conosci una determinata persona non paghi una cosa o non riceverai mai un controllo. Le tasse rappresentano una difficoltà, è scontato ma questa è stata l'unica cosa che mi stava facendo vacillare».

Quante persone lavorano nel suo negozio? «Siamo partite in cinque ma ora siamo quattro: io, mia mamma, mia sorella, e Giulia, una mia amica che per me è come una sorella. Solo la mia famiglia può lavorare a contatto con me, il mio laboratorio è off limits, nessuno ci può entrare e tutte le mie ricette sono segrete». È stato difficile far apprezzare ai salernitani un prodotto che, fino a qualche anno fa, era poco conosciuto? «Io dico sempre di aver educato i salernitani ad una certa tipologia e qualità di dolci. Basta vedere tutti gli scettici che sono entrati nel mio negozio, li abbiamo convinti e

conquistati tutti, nonostante il popolo salernitano sia molto legato alle tradizioni e noi facciamo tutto ciò che non è tradizionale».

“Pasticcia” si è affermata in un momento storico durante il quale la parola crisi risuona in svariati ambiti. Qual è il segreto di questo risultato?

«Noi abbiamo i paraocchi, non pensiamo agli altri e personalmente sono aperta ad altri competitor e forse sarà anche questo il segreto del successo. Per fare qualcosa non spio gli altri, parlo sempre delle mie idee con il mio staff e facciamo sempre cose nuove, siamo sempre creativi. Chi basa la propria idea di business seguendo qualcun altro, per me ha fallito a prescindere».

La sua attività beneficia dei turisti che giungono in città, ad esempio in occasione di eventi come “Luci d’Artista”?

«Durante il periodo di “Luci d’Artista” arrivano solo persone dalla zona di Napoli, dalla Puglia ma il turista americano, canadese, viene durante il resto dell’anno. Le Luci non mi hanno

mai portato un cambiamento, l’unica cosa diversa è che giungono le famiglie che vengono a fare una passeggiata. Non abbiamo mai un periodo “morto”, per fortuna il ritmo è sempre uguale».

Come valuta l’esperienza televisiva di “Cake Star” che andrà in onda il 12 aprile su Real Time?

«È stata sicuramente l’esperienza più stressante della mia vita ma al contempo soddisfacentissima, è stato un onore ed è stato troppo bello e divertente. È stato emozionante ma per me che l’ho vissuto per tre giorni in prima persona è stato molto stancante perché non avevi neanche un secondo per riposarti e la notte durante la quale ho dovuto preparare i dolci per la mia pasticceria non ho dormito nemmeno un secondo. È stato soddisfacente anche il solo fatto di essere stati scelti, eravamo troppo felici».

Infine, quali sono i progetti per il futuro?

«Non amo programmare la mia vita e non ho progetti precisi nemmeno per il negozio, vivo alla giornata, mi viene un'idea e la propongo.

L'unico progetto è quello del sito su cui puntiamo tutto, anche perché le richieste che riceviamo ogni giorno sono spaventose e le persone sono impazienti anche perché avevo promesso il sito per novembre; partiremo tassativamente il 1 marzo. L'obiettivo è quello di arrivare nelle case di tutti, in Italia e in Europa».