

DONNE IMPRENDITRICI / UDINE

AL GHIRIGORO LA MAGIA DEI BIMBI

Nei libri di Harry Potter, il Ghirigoro è il negozio di libri di magia. A Udine è il nome della cooperativa sociale che gestisce l'omonimo nido d'infanzia e quello della Fondazione Renati: perché ci vuole un pizzico di magia nel creare il luogo perfetto per i bambini più piccoli, quelli da 0 a 3 anni.

La cooperativa ha aperto il Ghirigoro 20 anni fa e dal 2009 gestisce il nido Renati per un totale di 6 soci lavoratori, 17 dipendenti in tutto e circa 90 bambini.

Fabiana Dallavalle è vicepresidente e coordinatrice didattica delle due strutture convenzionate con il Comune e dal 2019 accreditate con la Regione.

“Il Ghirigoro è nato per uno slancio ideale: valorizzare la relazione tra bambini, creare esperienze di creatività e libertà, formare alla

lettura e all'alimentazione più corretta (la cucina interna del Ghirigoro utilizza cibi biologici).”

“L'obiettivo è sviluppare autonomia e relazioni: facciamo un grande lavoro sulle emozioni, educiamo i bimbi alla parola e al racconto di quello che provano, anche grazie al supporto della pedagoga Francesca Bertoli che fa formazione continua al personale e organizza incontri dedicati ai genitori.”

Il Ghirigoro ha riaperto dopo 4 mesi di chiusura per il Covid. “È un grande sforzo organizzativo ed economico: va ripensato il servizio pur garantendo ai bimbi lo stesso ambiente e le routine pre-emergenza. Gli spazi sono stati modificati secondo i

nuovi rapporti numerici educatore-bambini, stiamo facendo formazione con il medico del lavoro, forniremo il programma giornaliero dettagliato delle attività.

Purtroppo va evitato il contatto tra piccoli mentre prima era ciò che valorizzavamo maggiormente, perché più di ogni cosa sono le relazioni a sviluppare le competenze cognitive. Impareremo ancora una volta dai bambini, modellandoci sulle loro reazioni: la flessibilità nel lavoro dell'educatore è da sempre l'arma vincente.

Francesca Gatti



Fabiana Dallavalle

LA COOPERATIVA SOCIALE GESTISCE L'OMONIMO NIDO D'INFANZIA E QUELLO DELLA FONDAZIONE RENATI

DONNE IMPRENDITRICI / PORDENONE

MELARANCIA, LA CASA DEI PIÙ PICCOLI

Nel 2021 compirà 30 anni di attività dedicati con grande impegno e dedizione ai servizi per l'infanzia. Melarancia è una cooperativa sociale nata nel 1991 che oggi gestisce tre strutture: i nidi d'infanzia a Pordenone e Maniago e la struttura 0-6 anni di Porcia per un totale di circa 150 bambini e 30 soci lavoratori.

Giordana Panegos è una delle socie fondatrici e presidente della cooperativa, psicologa e psicoterapeuta infantile: “Melarancia si basa su due pilastri fondamentali: semplificando potremmo dire sulle donne e sui bambini. La cooperativa, infatti, è formata interamente da donne, pedagogiste, educatrici e psicologhe, con l'obiettivo di valorizzare le loro competenze e, allo stesso tempo, fare impresa qualificata. E poi

ovviamente ci sono i bimbi: parlare di diritti dei bambini nel '91 era quasi rivoluzionario, erano tempi in cui gli asili erano visti come mero sostegno alle donne che lavoravano. Noi invece costruiamo servizi per l'infanzia pensati sulle esigenze dei più piccoli, con l'obiettivo di far crescere una cultura in questo settore: orari più lunghi durante la giornata, aperture continuative anche in estate non rappresentano solo un supporto indispensabile alla famiglia che lavora, ma sono pensati per creare luoghi che i bimbi vivono come una seconda casa, con naturalezza e in base ai loro ritmi.”

Tutte le strutture gestite da Melarancia hanno riaperto post Covid. “Nei mesi di lockdown abbiamo lavorato per stare vicino a bimbi e genitori investendo in quella che ci piace definire didattica della vicinanza. Per la riapertura, abbiamo organizzato momenti individuali per far ritrovare educatori e bambini e per farli riabituar gradualmente all'ambiente, ridistribuito gli spazi e organizzato il triage di ingresso. Ci viene chiesto un grande cambiamento, ma chi lavora con i più piccoli è da sempre abituato a gestire la trasformazione”.

(f.g.)



Giordana Panegos

TRE STRUTTURE A PORDENONE, MANIAGO E PORCIA, MA UN'UNICA MISSION: FARE IMPRESA QUALIFICATA A FAVORE DELL'INFANZIA

IMPRENDITORE STRANIERO / UDINE

FOOD ART, IL CIBO BIOLOGICO PRONTO

Rida Akkad è un pioniere della ristorazione mediorientale in Friuli Venezia Giulia. E così, dopo la crisi dovuta alla pandemia, il titolare dell'ormai celebre ristorante “Mille e Una Notte” di via Gemona a Udine, è ripartito di slancio con le sue attività e ne sta progettando di nuove. A cominciare dalla creazione, attraverso il suo brand “Food Art”, di una linea di prodotti alimentari biologici che presto saranno distribuiti nei negozi e nei supermercati ‘bio’ di tutta la regione.

“Nel nostro laboratorio allestito in un immobile acquisito dalla società in via Marsala a Udine - spiega Rida - stiamo producendo cibi biologici, anche nella forma di piatti pronti, che poi metteremo in vendita nei negozi specializzati”.



Rida Akkad

Tra questi, il Burgul (grano biologico), la Frika (farro verde), l'Hummus (nelle varietà alla barbabietola, menta, limone, avocado). Questa nuova attività completa il già ricco ‘paniere’ di ristoranti direttamente gestiti da “Mille e Una Notte” in via Gemona a Udine, al Città Fiera di Torreano di Martignacco, in viale XX Settembre a Trieste. “Self-made business man” di successo, Rida, giunto in Friuli nel 1994 dalla natia Siria, ma cittadino italiano dal 2011, ha sviluppato un'idea progettuale vincente per i dehors, iniziando con il suo ristorante ‘apripista’, il “Mille e Una Notte” di via Gemona. A tradurre il sogno in realtà è stata l'azienda Pratic (Fagagna) che progetta e produce pergole e tende

da sole dall'inconfondibile design italiano e con alte prestazioni. “Oggi i risultati si possono ammirare nella piazzetta antistante il palazzo Antonini Maseri, ex Banca d'Italia ed ora di proprietà dell'ateneo friulano - sottolinea Rida con soddisfazione - dove il nostro nuovo dehors è straordinariamente bello e accogliente”. Tra le altre novità proposte dal titolare di “Food Art” è anche il “Wedding Catering”, ossia un ricco servizio di catering per i matrimoni.

Alberto Rochira

LA NUOVA LINEA DI PRODOTTI ALIMENTARI PRESTO VERRÀ DISTRIBUITA NEI NEGOZI E NEI SUPERMERCATI ‘BIO’ DI TUTTA LA REGIONE

IMPRENDITORE STRANIERO / PORDENONE

IL TEMPIO DEL RUM SI CHIAMA BARRIQUE

Arrivato in Italia nel 1994 da profugo dopo la guerra nell'ex Jugoslavia, è diventato oggi uno dei maggiori importatori e rivenditori di Rum di pregio della Repubblica Dominicana in Italia e in tutti i Paesi dell'Unione europea, compresi quelli che un tempo facevano parte della Federazione Jugoslava. È **Dragan Dekic'**, serbo nato in Croazia, nella regione della Lika, tra Zara e Plitvice, 51 anni fa, e cittadino italiano dal 2014, affermato imprenditore residente dal '94 a Pordenone. In città gestisce dal 2006 con alcuni dei suoi familiari un locale molto noto, il ristorante (e pizzeria con forno a legna) “Barrique”, in viale F. Martelli 41, impostosi come un piccolo, ma grande tempio della degustazione del migliore Rum in circolazione.



Dragan Dekic'

“Attraverso la società Drag&Max, nata 15 anni fa e di cui oggi sono l'unico titolare, gestiamo il Barrique e siamo i concessionari in esclusiva per l'Italia di una famosa azienda dominicana - fa sapere Dragan - nonché in esclusiva per l'Europa di un altro importante produttore dello stesso Paese. In Italia e all'estero vendiamo il Rum avvalendoci di un collaboratore, architetto Sandro Sambin”. Con un pizzico d'orgoglio, Dekic' e Sambin elencano i numerosi premi e riconoscimenti che il suo Rum si è guadagnato negli anni, tra cui il premio “Miglior Rum da importazione” a Roma nel 2018. Oggi è possibile apprezzarlo direttamente nel locale, dove spesso queste autentiche “avventure” del gusto vengono guidate da esperti

latinoamericani. Il ristorante, arredato in stile rustico-moderno, offre 120 posti a sedere, ridotti a 60 in ottemperanza alle normative anti-Covid, 30 dei quali all'aperto in un piacevolissimo giardino. “Rispetto al pre pandemia abbiamo avuto una riduzione di fatturato ingente - annota Dragan - pari al 50%. Ancora non si vede una vera ripresa ma cerchiamo di essere ottimisti”. Il segreto del successo per un imprenditore della ristorazione? “Serenità nel lavoro e qualità”, risponde il titolare.

(a.r.)

NEL 2018 SI È GUADAGNATO IL PREMIO “MIGLIOR RUM DA IMPORTAZIONE”. IL LIQUORE ARRIVA DALLA REPUBBLICA DOMINICANA