

La margherita è... una torta, una canzone, una pizza, un nodo nautico, un satellite di Urano, un'isola a Budapest, un fiore, ma soprattutto un simpatico snack bar in via Simen 10 a Lugano. Tamara Bettinelli, giovane albergatrice e ristoratrice, ne ha preso in mano le redini sei mesi fa. «L'ambiente da noi è speciale, piacevole, quasi familiare. Facciamo di tutto per soddisfare al meglio i nostri clienti. Puntiamo sulla cordialità, la simpatia, siamo veloci e serviamo bene. "La margherita" è un luogo tranquillo, lontano dal rumore e dalla strada principale che porta in centro città. Eppure siamo a due passi da tutto ciò che ci serve».

Sembra facile diventare microimprenditrice... «È bello lavorare per conto mio senza nessuno che mi dice che cosa devo fare. Ma attenzione: le scelte vanno pensate bene! Spesso vediamo tutto più facile di quello che è in verità. Prima di decidere bisogna sempre fare due calcoli».

Dove ha imparato a cucinare così bene? «Ho fatto uno stage di cucina presso il Crystal hotel a St. Moritz ed è stata un'ottima esperienza. Avevano bisogno di una mano e così, invece di occuparmi di "lavori di riserva", ho imparato a preparare dolci, gustosi antipasti e squisiti piatti di carne. Amo cucinare e mi piace preparare le nostre torte di carote, le crostate di mele e, perché no, un buon semi-freddo al kirsch. M'invento anche i menu del giorno. Un esempio? Come primo potete scegliere tra la pasta, l'insalatona di patate e una saporita torta di spinaci e prosciutto con un'insalata mista. Il piatto del giorno potrebbe essere l'impanata di tacchino con patate al forno. Abbiamo una bella terrazza per chi ha voglia di mangiare all'aperto oppure per chi desidera solo rilassarsi e godersi una breve pausa».

Ci racconti ancora un po' di lei... «Prima di partire per l'Australia in cerca di nuove esperienze, ho vissuto gran parte della mia vita a Sonvico. Poiché ho una grande passione per l'inglese, ho frequentato per un anno una scuola inglese a Lucerna. In seguito mi sono iscritta alla scuola alberghiera a Bellinzona, dove ho ricevuto il diploma di albergatrice e ristoratrice. Quando mi si è presentata l'occasione di diven-



La margherita è...

tare gestore dello snack bar "La margherita" ho detto di sì con entusiasmo. Certo, non è sempre facile ma per fortuna ho il sostegno sia dei miei familiari sia del mio ragazzo e della sua famiglia, oltre a quello fondamentale della mia collaboratrice, Sonia. Con lei divido i compiti quotidiani (lavoriamo dalle 6.30 alle 15 oppure dalle 10 alle 18.30/19.30). A mezzogiorno c'è spesso mia madre a darci una mano, perché nell'ora di punta sono presenti da 20 a 30 persone. Sabato e domenica il bar rimane chiuso».

Lei ama molto i cavalli, ha ancora tempo per dedicarsi al suo hobby? «Eh sì, il tempo lo trovo! Ho iniziato ad andare a cavallo da piccola seguendo l'esempio dei miei genitori. Mio padre e mio zio hanno comprato un cavallo olandese che pascolava nel giardino di casa in compagnia di una capra tibetana. Tutti, a Sonvico, sorridevano quando andavamo a passeggio con loro due, erano inseparabili! Nel 2000 ho avuto la fortuna di conoscere Manuela Lucini, proprietaria della fattoria Collina d'Oro a Viglioglio. Il centro si occupa, dal 1997, dell'allevamento di purosangue arabi e anglo-arabi, della preparazione agli show, della doma e dell'addestramento. Da quel giorno è nata la mia passione per i cavalli arabi, una razza unica al mondo: solo un purosangue arabo riesce a farti venire i brividi unicamente guardandolo mentre corre. Infatti questi esemplari partecipano a gare di morfologia nelle quali ricevono un punteggio per la loro fisionomia e il movimento».

Tornando allo snack bar, ci spiega che cosa sono «gli aperitivi privati»? «Sono aperitivi su prenotazione (091 923 60 57) per un minimo di dodici persone. Il prezzo è per persona e include l'affitto del locale e il buffet, le bevande sono a parte. Potete scegliere tra l'aperitivo svizzero (15 franchi), l'aperitivo fantasia (20 franchi) oppure l'aperitivo business (28 franchi).

Ci penseremo noi ad arredare il locale in base al tema da voi scelto».

C'è anche una sorpresa, vero? «Sì, ho deciso di proporre un'apertura eccezionale sabato 18 giugno dalle 17.30 alle 19.30. Troverete un ricco buffet e diverse bibite a prezzi pazzi. È un'ottima possibilità per vivere un momento in piacevole compagnia e per conoscerci più da vicino. Vi aspettiamo, a presto!».



Rubrica a cura di: FORMiKA, l'associazione dei microimprenditori casella postale 69 6943 Vezia tel 091 600 96 62 fax 091 600 96 60 info@formika.ch www.formika.ch



In questa rubrica è dato spazio a microimprenditori operativi nel Luganese, alle prese con lo sviluppo o il consolidamento della loro attività. Avete qualcosa da segnalare? Inviare un'e-mail con una breve descrizione della vostra attività da indipendente, il vostro nome e il vostro recapito a info@formika.ch.

