

Idraulico con la passione per le api

di Germana Carbognani Baschier

COSÌ È PAOLO TARUSSIO, IMPRENDITORE DEL LUGANESE IL QUALE, IN UN'EPOCA IN CUI MOLTI RAGAZZI SONO ORIENTATI VERSO NUOVE PROFESSIONI, HA SCELTO DI FARE IL MESTIERE DEL PADRE E HA CREATO UNA MICRO IMPRESA DI IDRAULICA E SANITARI. L'ALTRA PASSIONE SONO LE API E DALLE SUE 25 ARNIE ESCE UN MIELE PREGIATO CHE STA INIZIANDO A COMMERCIALIZZARE. INFORMAZIONI: E-MAIL TARUSSIOPAOLO@GMAIL.COM, TEL. 079 542 94 27.

«Sono cresciuto in una famiglia dove la chiave inglese o la "chiave pappagallo", quella per i raccordi o per stringere i tubi, erano di casa», ricorda Paolo. «Mio padre era gelosissimo dei suoi attrezzi e io avevo una voglia matta di usarli. Li prendevo a sua insaputa, un po' per dispetto e un po' perché li vedevo come cose preziose». Ed è proprio così che questo giovane considera il lavoro: qualcosa di valore, da seguire, quasi da accudire con serietà e determinazione. «Nei paesi ci si aiutava a vicenda; magari mio padre faceva riparazioni di idraulica per un amico e in cambio otteneva lavori di falegnameria o altro. Adesso che sono un professionista, capisco che è stato mio padre a trasmettermi il rispetto per il lavoro».

Come si è svolto il tuo percorso formativo?

«Dopo le medie ho deciso di fare l'apprendistato di montatore per impianti di riscaldamento. Ho superato l'esame, ho conseguito un altro attestato per i sanitari, poi ho approfondito l'esperienza in alcune ditte della regione. Ma io ho l'anima dell'imprenditore anche se mi piace andare un po' "alla vecchia". Sono un tradizionalista, mi piace conquistare sul campo i clienti, instaurare dei rapporti. Entro nella loro sfera personale, in casa loro. Devono potersi fidare».

Ti sei fatto conoscere in un tempo relativamente breve. Non è semplice conquistare i clienti... «Per me è una grande soddisfazione fare tutto da solo: consulenza, vendita, promozione; tutto dall'inizio alla fine. In principio mi sono fatto un po' di pubblicità semplice semplice. Era Natale, ho preparato un bigliettino d'auguri e sono andato personalmente a conse-

gnarlo nelle case. La gente ha incominciato a telefonarmi, magari solo per cambiare una guarnizione. Non è mai tempo perso, sono gentile e dedico volentieri a tutti il mio tempo perché se inizialmente mi affidano un piccolo lavoro, in seguito posso essere chiamato dalla stessa persona per qualcosa di più importante e costoso. E poi non bisogna sottovalutare il passaparola. Da lì è partito tutto».

Come è cambiato in questi anni il settore dell'idraulica?

«L'avvento dell'energia solare ha rivoluzionato il nostro settore. Oggi bisogna ampliare le competenze, non si può rimanere ancorati al passato. Mi piacerebbe lavorare sempre più con energie pulite, rinnovabili. Puntare sul risparmio energetico... lo propongo ai clienti, ma il lato economico non è da sottovalutare. È ancora un lusso per pochi. È sussidiato, ma non abbastanza, ci dovrebbero essere maggiori incentivi».

Raccontami la storia delle api...

«Quando andavo all'asilo, a Sessa dove abitavo c'erano diversi anziani apicoltori. Io ero affascinato dai colori delle arnie. Quando avevo dodici anni mio nonno mi ha regalato i primi due alveari; lui mi ha sempre incoraggiato e sostenuto economicamente. Però non riuscivo neppure a sollevare i telaini, avevo paura di schiacciare le api, non sapevo come fare. Le api se non le segui più che bene rischiano di morire. In una decina d'anni le mie sono morte quasi tutte a seguito della Varroa, un acaro che le punge e le distrugge. Mi ha preso lo sconforto e ho lasciato una sola arnia con i telaini vuoti. In primavera uno sciame è entrato spontaneamente e con grande stupore ho visto che la famiglia in pochissime settimane era completamente sviluppata. È stato un nuovo inizio, come un destino».

E adesso? «Quest'anno, nonostante l'estate inclemente, ho prodotto un miele paradisiaco: 25-30 chili per arnia. C'è anche una pasticceria di Lugano che lo acquista. Un misto di castagno, tiglio, timo, robinia... La smielatura, l'ultima fase nella produzione, è stata soddisfacente. Ho unito il raccolto, che va da maggio a luglio, e l'ho miscelato in un unico miele. Una bomba! Gli amici me lo chiedono, chi lo acquista lo prenota con un anno d'anticipo. I social



network ovviamente ampliano le opportunità. In primavera e in estate il 20-30% del mio tempo lo dedico alle api».

E così fai due lavori? «Sì. E tutti e due mi procurano grandi soddisfazioni».

Ma riesci a seguire bene la tua ditta? «Quando mi chiamano per un intervento più impegnativo mi aggrego a un altro piccolo imprenditore come me. Il lavoro comunque non manca. Io sono uno pieno di idee, non sto mai fermo. So anche rischiare. Non bisogna avere paura di rischiare. Almeno ci hai provato. E poi se sei convinto di una cosa, funziona. Basta credere nei propri obiettivi e agire onestamente. I risultati arrivano da soli».

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 viene 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.

