

Sapori asiatici a Gravesano

di Germana Baschier Carbognani

LO AVEVANO INAUGURATO A FINE SETTEMBRE, DI GIOVEDÌ, E GIÀ LUNEDÌ ERANO ARRIVATE LE PRIME ORDINAZIONI. ORA, A TRE MESI DALL'APERTURA, «PEACHY'S KITCHEN», IL LABORATORIO DI CUCINA ASIATICA, STA CONQUISTANDO I LUGANESI E NON SOLO (I PRIMI CATERING SONO STATI RICHIESTI DA LOCARNO). C'È CHI PASSA AD «ANNUSARE» I DELIZIOSI AROMI CHE SI SPRIGIONANO DALLA CUCINA A VISTA E POI SI PORTA VIA IL PRANZO O LA CENA, CHI TELEFONA PER FARSI RECAPITARE A CASA O IN UFFICIO I CIBI CALDI, CHI MANDA UNA MAIL PER ORDINARE PIETANZE SPECIALI PER IL GIORNO DOPO E CHI PRENOTA UN CATERING CON L'ANTICIPO NECESSARIO. PEACHY CONCEPCION, FILIPPINA, CI PARLA DEL SUO LABORATORIO IN VIA GRUMO A GRAVESANO.



Peachy Concepcion prepara i suoi saporiti e speziati cibi.

Nella foto sotto: una variegata scelta dei menu di «Peachy's Kitchen asian food» per le occasioni speciali.

Cos'è che decreta il successo di questa nuova azienda? «I fattori sono molteplici. Prima di intraprendere un percorso professionale di questo genere è indispensabile una riflessione approfondita sia di quanto si vuole offrire, sia di quanto i clienti desiderano e richiedono. La frase che più sovente sentiamo è: mancava proprio un posto così nel Luganese».

Come mai nessuno ci ha pensato prima? «Probabilmente anche altri hanno avuto l'idea, ma dal pensare al realizzare il passo non è così semplice. Innanzitutto è indispensabile conoscere a fondo i sapori, gli ingredienti, le spezie, i segreti della cucina asiatica. Non solo di uno o dell'altro Paese. L'Asia è grande e le culture alimentari assolutamente diversificate. Poi bisogna tenere conto dei gusti locali. In Ticino ad esempio non si possono proporre cibi troppo piccanti. Una piccola percentuale dei nostri clienti richiede pietanze molto speziata e noi li accontentiamo aggiungendo questo o quell'ingrediente».

Gravesano è un po' discosto, non era meglio la città? «Lei vede quanto è spazioso e luminoso il nostro laboratorio? In centro non avremmo mai trovato un luogo così, coi posteggi poi... Qui l'esterno è anonimo, non abbiamo grandi insegne, solo due piccoli cartelli indicatori e alcune frecce che guidano fino a noi, ma quando si entra in questo grande spazio, dove si vedono i cuochi all'opera e dove è tutto nuovo e igienicamente ineccepibile, la sorpresa è grande e anche molto piacevole, almeno così ci dice chi ancora non ci conosce e ci scopre».

Deduco che non facciate molta pubblicità. «Stranamente non ne abbiamo proprio bisogno! Il lavoro aumenta di giorno in giorno e se vogliamo mantenere la qualità dei cibi e del servizio

dobbiamo crescere in modo adeguato alle nostre possibilità. Non credo sia saggio fare il passo più lungo della gamba».

Quindi la vostra scelta si può considerare in controtendenza? «Penso di sì. Oggi tutti si affannano per dimostrarsi concorrenziali, ma la concorrenzialità si conquista con la qualità, con la netta coscienza di cosa significhi essere una piccola azienda, con la comprensione dei propri limiti e delle proprie risorse. Per noi micro imprenditori ci sono tanti mezzi poco costosi per promuoverci; basta estro, fantasia e intuito. È indispensabile conoscere anche le vie mediatiche più seguite e frequentate. Nel pomeriggio, finito di cucinare, mi intrattengo sempre con i nostri "fan" su facebook, ad esempio. Pubblico le fotografie dei piatti che ho cucinato, racconto le novità, chiedo se sono piaciuti i cibi e se hanno desideri particolari. Chiacchierare con loro, instaurare un rapporto di fiducia rende il lavoro ancora più piacevole. Poi loro vengono in laboratorio ed è come stare fra amici. Conosco gusti e preferenze e posso farli sentire proprio a loro agio».

Questo è marketing! Quanto è spontaneo e quanto è strategia? «Ogni azienda moderna deve applicare le tecniche adeguate di acquisizione, ma il calore e la genuinità sono il segreto che fa tornare ancora il cliente».

Siete aperti ogni giorno? «Dal martedì al sabato il laboratorio è aperto dalle 11 alle 14 e dalle 17 alle 21. Alla domenica solo alla sera, dalle 17 alle 21, e al lunedì siamo chiusi. Però siamo sempre reperibili tramite telefono o e-mail. Inoltre si può visitare il nostro sito www.cucinaasiatica.ch oppure www.peachy.skitchen.ch, dove si trovano in italiano e in inglese tutte le informazioni sul laboratorio, le innumerevoli combina-

zioni dei menu da ordinare e il menu settimanale, sempre pronto e nuovo ogni martedì, di solito composto da 3 o 4 proposte di carne, riso alla cantonese, spaghetti di soia, pesce o gamberi, un piatto vegetariano o vegano e i nostri fritti da preparare al momento come gli involtini primavera o di carne (che facciamo noi), le alette di pollo impanate e i gamberi».



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.