

Intervista con Andrea e Enrico Franzioni

Circolo il Quarto Stato Cardano al Campo

Cosa facevate prima di avviare l'attività? Che studi avete fatto?

Andrea: Siamo un gruppo di 12 ragazzi che ha deciso di "investire" in questa esperienza. Ci conoscevamo dall'esperienza scout. Prima studiavamo (storia dell'arte, geografia, ingegneria, ...) e/o facevamo i lavori più diversi, senza relazione con le attività legate né alla ristorazione né alla gestione di eventi.

Alcuni di noi hanno lasciato completamente le attività che stavano svolgendo precedentemente, qualcuno è impegnato solo part time. Qualcuno ha concluso studi universitari e ha deciso di investire lavorativamente nel circolo, qualcuno si è proprio reinventato.

Quando ha deciso di iniziare l'attività imprenditoriale? Perché proprio quel tipo di attività?

L'apertura è stata nel 2011 ma la cooperativa alla base viene da lontano, esiste dal 1905, c'è tutto un percorso dietro, non è un'attività nuova, ma un cambiamento di rotta.

Le cooperative di circoli come il nostro avevano dei gerenti, ma negli anni 70-80-90 era difficile riuscire a pagarli, allora si è in genere deciso di dare in affitto le attività ad aziende. Noi abbiamo dato in affitto per quattro anni l'attività ad un'altra cooperativa ma non si è rivelata un'esperienza molto felice. La cooperativa è saltata nel giro di poco, è rimasta una sola persona ma anche con lei non riuscivamo a trovarci e quindi la nostra cooperativa si è trovata di fronte all'alternativa: tentare di riaffittarla di nuovo oppure riprendere in mano noi direttamente la gestione del circolo (la cooperativa ha molte altre attività ma il circolo è la parte più importante). Abbiamo avuto la fortuna di trovare un gruppo di giovani che avevano voglia di provare.

È stato l'incontro tra un consiglio di amministrazione storico, con qualche tentennamento (alcune persone, più anziane in particolare, avevano una visione della cooperativa di un certo tipo... e stavamo prendendo una direzione opposta a quella di tutte le altre cooperative in quel periodo. Alcuni non si sono convinti, adesso il nuovo consiglio di amministrazione è fatto da persone più giovani) e un gruppo di giovani che aveva voglia di rischiare. Nel 2011 quindi siamo partiti con attività di volontariato molto ampio, man mano poi in questi anni si è arrivati a creare dei posti di lavoro e ad avviare un'attività che sta in piedi sia dal punto di vista sociale, che per noi è estremamente importante, sia dal punto di vista economico. Vorremmo ottenere risultati migliori dal punto di vista economico, però non è così semplice, abbiamo qualche difficoltà in alcuni ambiti, per esempio al momento sul pranzo. Non è ancora decollato ma probabilmente con i nostri tempi prima o poi ci arriviamo

Nel circolo c'è sia il lavoro che l'idea di fare cultura, di fare spettacolo, multigenerazionale, partecipano alle attività sia persone con i capelli bianchi che giovani e giovanissimi. È l'ambiente che volevano creare e ci siamo riusciti. Poi ci sono molte cose che ci ruotano intorno, associazioni, singole persone, iniziative che arrivano dall'esterno, dal territorio del gallaratese. Questo ci tiene vivi, un posto come questo ha senso e trova il suo pareggio economico se tutti questi tipi di iniziative funzionano.

Avete richiesto finanziamenti?

Ci abbiamo provato, un bando era troppo complesso per noi, ma ora la Regione Lombardia ha attivato dei voucher, noi ne abbiamo preso uno per sistemare bagni e cucina.

Ora stiamo partecipando ad uno legato ad attività culturali, vediamo.

Abbiamo inoltre tantissime collaborazioni attive con varie associazioni, con convenienza reciproca su tantissime iniziative ed occasioni.

Come nasce il gruppo di giovani che decide di prendere in mano la gestione delle attività del circolo?

Nessuno di noi 6 anni fa si sognava di fare il barista, il cuoco, l'organizzatore di eventi, ... tutti noi studiavamo e/o lavoravamo in altri ambiti, in campi completamente diversi. Il fattore comune era che tutti venivamo dall'esperienza degli scout del Gallarate Primo. Una dozzina di noi che già frequentava la Casa del Popolo, partecipava alle iniziative che si svolgevano qui e aveva l'interesse e la volontà di proporre degli eventi sul territorio. Abbiamo pensato, dopo un annetto che il bar era chiuso, di lanciarci nella gestione del circolo come volontari, in collaborazione stretta con la cooperativa, senza alcuna volontà di fare una cosa distaccata, di prenderlo noi come gestione autonoma. Due di noi hanno iniziato subito con un contratto, uno stipendio, dato che servivano persone che potessero garantire l'apertura tutte le sere e tutti gli altri che ruotavano intorno, organizzavano gli eventi, preparavano il salone, facevano i turni come volontari, sceglievano i prodotti. In una dimensione di cooperativa si discuteva e si decideva tutti insieme.

Questo è stato lo zoccolo iniziale, poi necessariamente in seguito con l'evoluzione del circolo, la sempre maggior frequentazione di pubblico, il maggior numero di eventi ecc. a poco a poco si richiedeva un impegno che andava oltre il semplice volontariato. Il volontariato è rimasto per un po' come appoggio ma poco a poco, come è giusto che sia, è stato sostituito da un impegno lavorativo. Adesso siamo 7 persone assunte, alcune full time, altre part time, più un tirocinante. Questo ci consente di tener aperto il Circolo tutte le sere tranne il mercoledì.

Da un anno e mezzo abbiamo anche avviato l'esperimento dell'apertura durante la pausa pranzo.

Quali sono stati i momenti più difficili all'avvio? Quali sono stati i segnali che ce l'avevate fatta?

Quando abbiamo aperto avevamo pensato soprattutto ad un luogo dove proporre eventi ed il bar doveva servire soprattutto a autofinanziare quegli eventi. Non pensavamo che sarebbe andata così, era una scommessa, con tutti i punti di domanda del caso, nessuno aveva fatto uno studio di fattibilità, non avevamo né un piano finanziario né un piano di sviluppo, quindi era tutto un divenire, di mese in mese e di anno in anno. Ci siamo resi conto che poteva diventare qualcosa di più quando c'è stata la necessità di trasformare man mano i rapporti di volontariato in contratti di lavoro, a partire già dal secondo anno.

Qui abbiamo anche sperimentato le prime difficoltà nel prospetto economico perché si passava da avere una voce "personale" molto bassa ad una voce che gradualmente aumentava. Il costo del lavoro, non è una novità per nessuno, è altissimo, inoltre in uno spazio come questo che richiede un certo tipo di contatto con il pubblico, una certa familiarità, l'organizzazione degli eventi richiede tante persone. Ad esempio il sabato sera non possono esserci meno di 4 persone, in un locale tutto sommato piccolo, sono meno di 50 posti a sedere ma occorre garantire una certa accoglienza, una certa qualità del servizio.

La mancanza di competenze specifiche di settore può aver rappresentato da un certo punto di vista una difficoltà ma noi l'abbiamo vista più come un'occasione, ci ha in fondo consentito di proporre qualcosa di diverso sul territorio perché non avevamo preconcetti, costrutti predefiniti. Abbiamo creato qualcosa che è al contempo centro culturale, sala concerti, pub, birreria. Abbiamo un'identità che viene riconosciuta e non

ci sono competitor simili a noi, tra il sociale e l'economico, con un giusto mix, almeno per ora, anche se a volte qualcuno spinge di più sul versante commerciale.

Sicuramente all'inizio abbiamo dovuto compensare con tanta familiarità, accoglienza e calore la mancanza di professionalità, che innegabilmente c'era. Forse di meno in cucina perché i cuochi comunque avevano già esperienza mentre soprattutto nel servizio, i baristi ecc. si sono inventati completamente da zero, quindi c'è stato un percorso formativo che ha rappresentato un'occasione per noi. Ancora adesso è difficile pagare, ci vuole un quarto d'ora...

Una grossa fortuna invece è che il gruppo dei giovani avesse esperienza come educatore, dato che un posto come questo è frequentato da giovanissimi anche e questo può comportare dei rischi. Invece la loro esperienza e la loro capacità di relazione ha consentito la creazione di un ambiente tranquillo e sicuro. E questo per noi, data l'idea culturale e sociale che abbiamo, è essenziale avere creato un ambiente in un certo senso protetto.... Protetto anche dal punto di vista economico, uno davvero può venir qui e star qui, non ci sono tessere né obbligo di consumazione.

Di sicuro, anche se non ne derivano ritorni economici, siamo orgogliosi di essere portati come esempio dalla Lega delle Cooperative, andiamo spesso in giro sia in provincia di Milano che in provincia di Varese a raccontare la nostra esperienza. Tante persone vengono anche qui per vedere e capire, anche se siamo comunque una realtà piccola.

Le incombenze burocratiche rappresentano inoltre un grosso peso, sono tante e complesse, anche per una realtà cooperativa piccola come la nostra., neanche fossimo una SpA. Un paio di noi deve seguire queste cose, con l'aiuto di un commercialista. Poi ci confrontiamo anche con altri circoli e con un'associazione di supporto. Anche rispetto ai contratti di lavoro, è davvero difficile starci dietro.

Rispetto ancora alle difficoltà, una fa riferimento alla dimensione manageriale: nessuno di noi ha questa impronta, forse non è neanche un vero problema se consideriamo che questo ci ha permesso di inventare qualcosa di diverso, però magari avere un occhio gestionale maggiore ci avrebbe potuto e ancora ci può aiutare nel determinare alcune scelte: Il punto di forza ed il punto di debolezza delle cooperative risiede inoltre nel processo decisionale, ci sono i membri del circolo, quelli del CdA della cooperativa, l'assemblea dei soci, quindi il processo è lento e a volte dispersivo. Da un lato questo ha talvolta creato lentezze, dall'altro ci ha consentito di fare scelte consapevoli, prendere decisioni condivise e quindi sostenute nell'operatività in modo forte da tutti. Una scelta condivisa ti obbliga a metterci di più del tuo.

Nel futuro potremmo recuperare altri spazi belli e già di nostra proprietà, che andrebbero ristrutturati. Poi forse anche nella scelta dei prodotti potremmo diventare più rigidi, verso prodotti bio, a filiera corta ecc. Ci sono anche problemi di costo e di gusto anche da considerare, anche rispetto al target di utenza che vogliamo mantenere ...

Che consigli daresti ad una persona che vorrebbe avviare un'attività? Ci sono delle caratteristiche, dei prerequisiti per fare l'imprenditore?

Sicuramente pazienza, tanta e poi è importante la relazione tra le persone, i soci. Serve moltissima fiducia, forse è più facile se si conoscono bene da tempo. Il ritorno economico c'è ma è nella media, non si può pensare di arricchirsi in un paio di anni.

Occorre avere un'idea, davvero condivisa, noi abbiamo una scelta filosofica e politica marcata, serve in ogni caso passione.

È impegnativo conciliare con la vita privata, dati i nostri orari ma tutta la ristorazione è così. Forse però lo stress lavoro correlato per noi è inferiore... lavoriamo molto in autogestione...