

# FATTORE DONNA

STORIE DI IMPRENDITRICI NEL TERRITORIO DI BRINDISI



# FATTORE DONNA

STORIE DI IMPRENDITRICI NEL TERRITORIO DI BRINDISI



*A Melissa Bassi,  
giovane donna, studentessa, figlia, amica.  
La Puglia ricorda una delle sue promesse.*



# FATTORE DONNA

## PREFAZIONE

---

Questi ultimi anni sono stati caratterizzati dalla percentuale ragguardevole di incremento del numero di imprese create e gestite da donne. Non solo le donne aprono più aziende, ma hanno anche più inventiva nel farlo. Un boom di piccole e medie imprese femminili che non riguarda il solo territorio brindisino, ma che accomuna tutta l'Italia. È questo un fenomeno che, almeno inizialmente, ha avuto origine dalle difficoltà occupazionali tradizionalmente legate alle fasce più deboli tra cui le donne. Adesso l'imprenditorialità femminile è diventata sempre più una scelta consapevole piuttosto che una necessità. Anche per le donne l'attività imprenditoriale costituisce al giorno d'oggi una chance professionale particolarmente appagante, motivo di profonda realizzazione sia sul piano personale che lavorativo. La complessità e la forza delle donne possono determinare nello sviluppo elementi di inedita qualità sociale, umana e ambientale anche attraverso la costruzione di uno stile imprenditoriale attento all'economia e al mercato ma che è, insieme, rispettoso della vita, dei suoi tempi, capace di valorizzare le risorse naturali, artistiche, culturali e ambientali. Il lavoro, per le donne è oggi sempre più una scelta e anche i dati socio-economici dicono che le donne oggi vogliono lavorare senza rinunciare alla famiglia, alla femminilità e alla maternità. La pubblicazione analizza le caratteristiche dell'imprenditoria femminile di Brindisi e della sua provincia, sottolineando come questa si districi con naturalezza e creatività tra esigenze familiari e desiderio di azienda, e sappia produrre beni, servizi, idee, posti di lavoro, al servizio della crescita del territorio.



**Alfredo Malcarne**  
PRESIDENTE CAMERA DI COMMERCIO  
BRINDISI



# FATTORE DONNA

## PRESENTAZIONE

---

La realizzazione di questo volume rientra nel programma delle attività del Comitato per l'Imprenditoria Femminile per l'anno 2012 proposto dal locale Comitato ed approvato dalla Giunta Camerale con delibera n. 44 del 26/4/2012.

Il Comitato per l'Imprenditoria Femminile, organismo operativo presso la Camera di Commercio di Brindisi dal 1999, ha il compito di individuare strumenti idonei a promuovere la nascita e lo sviluppo delle imprese femminili del territorio, nonché creare una rete di sinergie con altri enti e istituzioni del territorio che permettano di rafforzare il ruolo delle donne nel mondo dell'imprenditorialità. L'attuale Comitato si è insediato in data 21 dicembre 2011. Scopo del libro è la valorizzazione della imprenditoria femminile d'eccellenza sul territorio. Le imprese riunite in questo volume rispondono al criterio di selezione che prevede la sede legale a Brindisi o in provincia e la prevalente partecipazione femminile ai sensi della L. 215/92. Motivo per cui, al fine di valorizzare le imprese al femminile del territorio, siamo partiti dalle imprenditrici che fanno parte del Comitato per l'Imprenditoria Femminile. Sono raccolte, in ordine alfabetico, le storie di venti donne imprenditrici che raccontano la loro esperienza umana e professionale e il legame profondo con il territorio, presupposto decisivo del loro successo. Donne pugliesi unite da una forte determinazione che si misurano quotidianamente con la realtà locale traendone ispirazione, conforto e motivazione. Non solo lavoratrici instancabili ma anche mogli, mamme, zie, amiche affettuose, presenti e solidali. Donne creative, generose, ironiche che non nascondono fragilità e timori ma che affrontano ostacoli e perseguono obiettivi ambiziosi con piglio sicuro e quel pizzico di femminilità che rende dolcezza al mondo.

Racconti schietti che cristallizzano i momenti cruciali del vissuto intimo attraverso i luoghi del cuore, fotografie di vite, allo stesso tempo eccezionali e semplici. Ne emerge il ritratto di una donna emancipata, libera di esprimere potenzialità, volitiva con una visione precisa del futuro e capace di realizzarla. L'auspicio è quello di avvicinare al mondo dell'impresa le nuove generazioni, stimolando la ricerca di percorsi di inserimento professionale alternativi al classico lavoro dipendente.



**Maria Concetta Malorzo**

PRESIDENTE COMITATO IMPRENDITORIA FEMMINILE  
CAMERA DI COMMERCIO BRINDISI



*Non c'è nessuna attività di coloro che amministrano la città  
che sia della donna in quanto donna, né dell'uomo in quanto uomo,  
ma le nature sono disseminate in entrambi i sessi,  
e la donna partecipa secondo natura di tutte le attività,  
e alla pari l'uomo di tutte.*

*Platone*

# FATTORE DONNA

STORIE DI IMPRENDITRICI NEL TERRITORIO DI BRINDISI

---

Progetto e Stampa  
LOCOPRESS • MESAGNE

# INDICE

**LIVIA  
ARGESE**

“Argese Livia”  
San Michele Salentino

**TOMMASINA  
BIANCO**

“Spedicato  
Confezioni Srl”  
Brindisi

**ROSA  
CARAMIA**

“Azienda Agricola  
Marangiosa”  
Latiano

**ROSANNA  
CAVALLO**

“Oltre L'orizzonte  
Società Cooperativa  
Sociale Onlus”  
Brindisi

**GIUSEPPINA  
CIPRIANI**

“Giuseppina Cipriani”  
Brindisi

15 19 23 27 31

35 39 43 47 51

**MARIA  
DE LUCA**

“Avvisatore  
Marittimo del porto  
di Brindisi Srl”  
Brindisi

**ALESSANDRA  
DE VITA**

“El Trenecito”  
Brindisi

**ROSANNA  
DIMIDA**

“D.F. Srl”  
Mesagne

**CRISTINA  
ELIA**

“Crimm Immobiliare”  
Ceglie Messapica

**ELIANE  
GIORDANO**

“Solidarietà Società  
Cooperativa Sociale”  
Erchie

**GRAZIANA  
LOPARCO**

“Triticum Agriturismo  
e Masseria didattica  
Soc. Semplice”  
Francavilla Fontana

**MARIA CONCETTA  
MALORZO**

“Maria Concetta  
Malorzo Vetri D’arte”  
Brindisi

**SILVIA  
MASSARI**

“Ciuchino Birichino”  
Srl Sportiva  
Dilettantistica  
Ostuni

**MARIAROSA  
MASTRAPASQUA**

“Paola & Rosa”  
Brindisi

**PATRIZIA  
MAURO**

“Azienda  
Agrobiologica L’ape  
e la Coccinella”  
Fasano

55

59

63

67

71

75

79

83

87

91

**MARIA LISI  
MELPIGNANO**

“Iniziativa  
San Domenico Srl”  
Fasano

**ANGELA  
POTÌ**

“La Chiave di svolta”  
Brindisi

**ANNARITA  
RAMPINO**

“Osiride Società  
Cooperativa Sociale”  
San Donaci

**ANTONELLA  
RICCI**

“Al Forno da Ricci”  
Ceglie Messapica

**CATERINA  
SENAFÈ**

“Sagittario Srl”  
San Vito dei N.nni

# Carote di Polignano

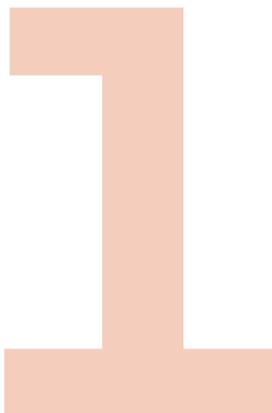
Presidio Slow Food

to di Polignano a mare si coltivano carote multicolori: giallo tenue, viola scuro, bianco. Sono i colori originari di questo ortaggio che nei secoli è stato coltivato in Puglia. Ma in alcuni areali pugliesi è possibile trovare ancora coltivazioni di carote di diversi ecotipi. I campi vicino al mare hanno terreni sabbiosi e le carote sono straordinariamente saporite. Le dimensioni sono medie, con un diametro fino a 8 centimetri. Sono succose, croccanti e conservano a lungo. Sono prodotte manualmente, con i forconi, dai primi di novembre fino alla fine di gennaio. Produzione: Comune di Polignano a mare (provincia di Bari).

di sono progetti di Slow Food che promuovono la tutela e il miglioramento delle varietà, guardare, coltivate secondo pratiche tradizionali.

**Novamont** La retina è in Mater-Bi®, un materiale biodegradabile a livello internazionale - totalmente vegetale. Una volta utilizzata, può essere smaltita nel compost. Novamont sostiene il progetto dei Presidi Slow Food per produrre le retine utilizzate da Polignano a mare. In questo modo si è evitato l'utilizzo di 60 mila metri quadrati di plastica. Le retine sono state realizzate da Tenax.





# *Livia* **ARGESE**

TITOLARE IMPRESA "ARGESE LIVIA"

**SAN MICHELE SALENTINO**

**//** Se non fossi stata un'imprenditrice? Avrei fatto sicuramente l'imprenditrice!". Nella mia famiglia la produzione delle olive, dei fichi, delle mandorle e dell'uva si tramanda da almeno quattro generazioni e diventare imprenditrice è stata quasi una vocazione naturale. Sono figlia di coltivatori diretti, come lo erano anche i miei nonni, fin da piccola mi divertivo a trascorrere le giornate con gli operai durante i raccolti e durante tutte le fasi lavorative. Il tutto si svolgeva sempre dopo aver comunque adempiuto ai compiti scolastici a cui i miei genitori tenevano particolarmente. Già dal 2003, conduco buona parte dei

terreni avuti in eredità dai miei genitori. Sono diventata anche produttrice di olio, fichi secchi mandorlati e vino, con la relativa vendita all'ingrosso e al dettaglio.

Ho iniziato in famiglia come coadiuvante, ora me ne occupo direttamente. Credendo, tra quanto mi appassiona e mi guida, in questa scommessa che ho sempre portato con me fin da piccola. D'altronde credo che una delle attitudini essenziali per poter intraprendere la strada dell'imprenditoria è soprattutto la "vocazione naturale", accompagnata anche dall'esperienza sul campo. Da studentessa collaboravo con l'associazione di categoria degli agricoltori e

LUOGO DEL CUORE



PIAZZA MARCONI SAN MICHELE SALENTINO

ciò mi ha permesso di capire quanto potesse essere impegnativa questa strada. I nuovi metodi e i nuovi strumenti agricoli hanno sempre minato questo tipo di attività e purtroppo non avendo mai ricevuto nessun tipo di finanziamento, mi sono sempre dovuta preparare da sola ad affrontare le novità. Oggi il modo di “fare agricoltura” è differente dal passato sia per la normativa, sia per la sempre maggiore apertura mondiale dei mercati, che per la crisi del settore stesso. Ho capito da sola che il punto di forza per la mia azienda poteva essere l’esperienza in campo, la qualità dei prodotti e la specificità dei prodotti di nicchia. L’obiettivo della mia azienda perciò è “andare avanti e continuare nonostante i tempi duri”. Nella mia azienda l’organizzazione è comunque rimasta prettamente familiare. Nei periodi di intensa attività i rapporti con i miei dipendenti sono assolutamente di tipo partecipativo. Cerco di coordinare tutto al fine di ottenere dal gruppo spirito di collaborazione e condivisione degli obiettivi che secondo me ne fanno il punto di forza di tutta la produzione. La mia giornata tipo, se così la vogliamo definire, inizia tra l’organizzazione della famiglia e i figli, poi il lavoro agri-

colo e poi l’ufficio per il coordinamento dell’amministrazione dell’attività. Tutte le ore sono a disposizione della mia attività ma anche di me stessa: quello che faccio mi piace e mi appaga nonostante le difficoltà. Ecco perché se non avessi fatto l’imprenditrice avrei sicuramente fatto l’imprenditrice. E’ un’attività che ho sempre avuto nel cuore e che non potrà non accompagnarmi in tutte le mie scelte di vita personale e familiare.

A chi, come me, crede in un sogno e desidera diventare imprenditrice, piuttosto che dare dei consigli, dico di fare tanta gavetta presso un’azienda del settore scelto.

Dall’esperienza si impara tanto, anche quali saranno le scommesse da vincere e gli errori da evitare. E’ fondamentale l’impegno e la passione nel voler raggiungere l’obiettivo prefissato. Nonostante lo scenario del mercato mondiale sia in continua evoluzione, il mio sogno è quello di andare avanti al fine di portare la mia azienda a specializzarsi sempre di più, e a raggiungere un elevato livello di qualità. Far conoscere e valorizzare i nostri prodotti non solo nei mercati locali, al fine di crescere ed essere finalmente conosciuti non solo in Puglia.



Intimo Mare



# 2

LIVIA ARGESE  
TOMMASINA BIANCO  
ROSA CARAMIA  
ROSANNA CAVALLO  
GIUSEPPINA CIPRIANI  
MARIA DE LUCA  
ALESSANDRA DE VITA  
ROSANNA DIMIDA  
CRISTINA ELIA  
ELIANE GIORDANO  
GRAZIANA LOPARCO  
MARIA CONCETTA MALORZO  
SILVIA MASSARI  
MARIA ROSA MASTROPASQUA  
PATRIZIA MAURO  
MARISA MELPIGNANO  
ANGELA POTI  
ANNARITA RAMPINO  
ANTONELLA RICCI  
CATERINA SENAFÉ

## *Tommasina* BIANCO

AMMINISTRATORE UNICO "SPEDICATO CONFEZIONI S.R.L."

**BRINDISI**

**S**ono Susi Bianco ho 45 anni e sono l'amministratrice di "Spedicato confezioni s.r.l.". Sono trascorsi ormai 27 anni da quando, appena conseguita la maturità, sono stata quasi obbligata ad occuparmi di questa piccola azienda creata da mia madre. Allora pensavo che mi avessero tolto la possibilità di fare ciò che sognavo, la fisioterapia. Adesso però, e lo dico sinceramente e senza alcun rimpianto, penso che non sarei riuscita ad amare tanto nessun altro lavoro. Infatti, nonostante le difficoltà incontrate inizialmente, quello che faccio mi piace e continuerò a farlo. È anche vero che ogni giorno mi devo barcamena-

re tra famiglia, lavoro e il contesto economico-sociale con cui mi raffronto. Ho dovuto sempre contare solo sulle mie capacità e sull'aiuto della mia famiglia. Sono molto caparbia e, questo, unitamente alla speranza di un cambiamento, mi dà la carica necessaria per portare avanti quotidianamente la mia attività. Credo che i miei punti di forza siano la gentilezza e l'essere sempre attenta ai mutamenti e il fatto che mi piace relazionarmi con la clientela.

La mia società ha una dipendente, in realtà è lei che ha il contatto diretto con il pubblico e trascorre la maggior parte del tempo in negozio. E' una ragazza in gamba e sono

LUOGO DEL **CUORE**



CORSO ROMA E CORSO UMBERTO | **BRINDISI**

diversi anni che mi affianca. Io mi occupo principalmente dei rapporti con le aziende, dell'amministrazione e soprattutto delle attività esterne al negozio: eventi di marketing, fiere e ricerca di nuove aziende del settore abbigliamento, intimo e mare. Divido la mia giornata fra l'attività di amministratrice e la mia famiglia. Sono sposata e ho due figlie che ho sempre seguito da vicino, motivo per il quale è stato prezioso l'aiuto della mia dipendente. Credo molto

nella famiglia, ma anche che non si possa rinunciare alle proprie aspirazioni. Il segreto è imparare a gestire le due cose ed accontentarsi di quello che si ha. Consiglio a chi voglia intraprendere un'attività lavorativa simile alla mia di avere un po' di coraggio nel portare avanti i propri progetti con spirito positivo e costruttivo. Il mio sogno nel cassetto è vedere la mia città Brindisi affrontare positivamente i cambiamenti per crescere e migliorare.



# 3

LIVIA ARGESE

TOMMASINA BIANCO

**ROSA CARAMIA**

ROSANNA CAVALLO

GIUSEPPINA CIPRIANI

MARIA DE LUCA

ALESSANDRA DE VITA

ROSANNA DIMIDA

CRISTINA ELIA

ELIANE GIORDANO

GRAZIANA LOPARCO

MARIA CONCETTA MALORZO

SILVIA MASSARI

MARIA ROSA MASTROPASQUA

PATRIZIA MAURO

MARISA MELPIGNANO

ANGELA POTI

ANNARITA RAMPINO

ANTONELLA RICCI

CATERINA SENAFÉ

## Rosa CARAMIA

TITOLARE "AZIENDA AGRICOLA MARANGIOSA DI CARAMIA ROSA"

LATIANO

**S**ono Rosa Caramia e sono titolare dell'Azienda Agricola Marangiosa: si tratta di un'azienda bio sita a Latiano nella quale alleviamo bovini, ovini, caprini, suini e bassa corte. Trasformiamo il nostro latte e vendiamo i nostri prodotti, produciamo cereali e vendiamo la farina, produciamo olive e vendiamo olio. Sono nata in una famiglia di allevatori che mi ha insegnato ad amare la natura, gli animali e il mio lavoro. Circa 30 anni fa con mio marito ed i miei figli abbiamo deciso di scommettere sul nostro futuro professionale avventurandoci nell'acquisto di un'azienda agricola. In principio abbiamo impiantato un

allevamento bovino da latte e carni. Poi con il tempo abbiamo introdotto suini, caprini ed equini diversificando la produzione. La crisi e il crollo dei prezzi del latte, dei cereali e delle olive ci ha indotto a chiudere tutte le filiere, effettuando esclusivamente la vendita diretta. Ho cominciato a frequentare corsi di formazione sulla caseificazione, sugli alimenti e i suoi generi, sul benessere animale e sull'agricoltura biologica. Finalmente nel 2008, usufruendo dei finanziamenti comunitari, abbiamo potuto realizzare il caseificio aziendale nel quale, attualmente, trasformiamo cinque quintali al giorno del nostro latte bovino e caprino.

LUOGO DEL CUORE



PIAZZA UMBERTO I LATIANO

Produciamo latticini e formaggi tradizionali tipici del nostro territorio; per esempio la pampanella, cioè la cagliata senza rottura che viene inserita direttamente all'interno di piccoli fuscilli, un tempo "all'interno della pampana (foglia) del fico" da cui ne deriva il nome. Tra i nostri prodotti di punta ci sono il canestrato, sia stagionato che semi stagionato, il cui nome deriva dai tipici canestri pugliesi fatti di giunco ed inoltre cacio ricotta, mozzarelle, giuncata, primo sale, caciocavalli, ricotta forte e ricotta fresca. Il nostro punto di forza è la vendita diretta e la didattica. In tanti vengono nel nostro punto vendita aziendale a comprare i nostri prodotti. Inoltre con la didattica svolta in azienda, i bambini venuti in visita con le scuole, spesso ritornano con i genitori per comprare i nostri prodotti. Grazie poi, alla frequentazione dei mercatini di campagna amica aumentiamo le nostre vendite e fidelizziamo il rapporto con il consumatore. La mia è un'azienda a conduzione familiare e consta di quattro unità operative di cui due donne, con i quali ho un rapporto partecipativo. La mia giornata tipo inizia molto presto. Mi alzo alle 4.00, organizzo il lavoro dei miei operai e vado subito nel caseificio per cominciare

la trasformazione del latte che nel frattempo è stato munto da mio figlio assieme agli operai. Questa è la parte della mia attività che mi dà più soddisfazione, penso infatti che se non avessi fatto l'imprenditrice avrei fatto la casara.

Il mio lavoro, infine, continua con la cura dei rapporti con i clienti e con l'organizzazione dell'attività didattica, con l'intento e il desiderio di far crescere e far conoscere i nostri prodotti ad una clientela sempre più vasta.

La mia è un'attività animata da un'intensa passione e a chi volesse intraprendere un percorso come il mio, consiglio di armarsi di tanta pazienza ed avere sempre un occhio attento per anticipare i cambiamenti del mercato.



# 4

LIVIA ARGESE  
TOMMASINA BIANCO  
ROSA CARAMIA  
**ROSANNA CAVALLO**  
GIUSEPPINA CIPRIANI  
MARIA DE LUCA  
ALESSANDRA DE VITA  
ROSANNA DIMIDA  
CRISTINA ELIA  
ELIANE GIORDANO  
GRAZIANA LOPARCO  
MARIA CONCETTA MALORZO  
SILVIA MASSARI  
MARIA ROSA MASTROPASQUA  
PATRIZIA MAURO  
MARISA MELPIGNANO  
ANGELA POTÌ  
ANNARITA RAMPINO  
ANTONELLA RICCI  
CATERINA SENAFÉ

## Rosanna CAVALLO

PRESIDENTE CONSIGLIO AMMINISTRAZIONE "OLTRE L'ORIZZONTE SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE - ONLUS"

### BRINDISI

**M**i chiamo Rosanna Cavallo, ho 36 anni e sono il Presidente e il Responsabile Tecnico di Oltre l'Orizzonte Società Cooperativa Sociale ONLUS.

La Cooperativa Sociale gestisce servizi di assistenza alla persona, in particolare un Centro Diurno Socio Riabilitativo Educativo per diversamente abili. Attualmente sono occupate presso la struttura venti persone di cui sedici donne. Il mio percorso lavorativo è alquanto insolito. Nel 2003, subito dopo il tirocinio post laurea, casualmente sono venuta a conoscenza dell'esistenza del Centro diurno gestito dalla Cooperativa. L'impatto con la disabilità fu emotivamente molto forte; ma la mia reazione colpì positivamente la dirigenza della Cooperativa che mi inserì come tutor psicologa in un progetto di formazione professionale, i cui destinatari erano alcuni utenti del centro progetto realizzato in collaborazione

con l'En.Al.p di Brindisi. Dal 2007 il nostro Centro è stato riconosciuto a livello regionale come Centro Diurno Socio Educativo e Riabilitativo, la Cooperativa Sociale Oltre l'Orizzonte, che lo gestisce, ha ottenuto l'accreditamento con la ASL e con il Comune di Brindisi e vede riconosciuto a livello istituzionale il lavoro svolto da oltre un decennio. In seguito a tale riconoscimento, mi venne proposto di assumere il ruolo di Responsabile Tecnico della struttura. Decisi, quindi, di lasciare il mio lavoro da dipendente a tempo indeterminato, con mansioni di addetta alle Pubbliche Relazioni presso la Cassa Edile di Brindisi e Psicologa clinica e formatrice (attività che continuo svolgere tutt'ora come consulente tecnico d'ufficio nei tribunali), per immergermi totalmente nel mondo delle cooperative sociali, assumendo ruoli e mansioni più consoni alla mia formazione e alle mie attitudini.



Nel 2007 diventai socia, Responsabile Tecnico della struttura e componente del Consiglio di Amministrazione con la carica di Vice Presidente, dal 2009 invece, sono la Presidente del Consiglio di Amministrazione. In un percorso come il mio, importanti sono state le attitudini personali come l'empatia, la creatività e le doti comunicative che hanno fatto sì che gli utenti del Centro, le loro famiglie, i soci, gli operatori e i dirigenti mi apprezzassero. Fondamentale la formazione professionale, la Laurea in Psicologia con la specializzazione in Psicologia Clinica e Psicoterapia individuale e di gruppo, il Master in Sociologia della Salute e del Management Socio-sanitario. In tutto questo percorso le difficoltà ci sono state, ci sono e ci saranno e sono collegate alla crisi economica che il nostro Paese sta attraversando da molti anni. I rapporti con gli Enti pubblici sono caratterizzati non solo da dialoghi, ma anche da lotte e battaglie finalizzate a garantire i diritti dei disabili, delle loro famiglie e dei lavoratori del settore. Gli errori sono quelli che qualsiasi essere umano può fare, ma se ci sono stati, sono stati fatti in buona fede, perché il credere in ciò che faccio mi ha dato la forza e il coraggio di trovare una soluzione ai problemi. Il mio essere donna ha fatto sì che mi dedicassi con il cuore e con l'anima alla mia professione, al punto da farmi prendere la decisione di lasciare un impiego più comodo e meno impegnativo a favore dell'attuale che mi coinvolge totalmente. La mia famiglia ha sempre sostenuto le mie scelte, dalla prima all'ultima. Probabilmente decidere di studiare in una città lontana dalla mia e poi ritornarvi a vivere è stata una scelta condizionata, anche se inconsciamente, dalla mia famiglia. L'impresa in cui lavoro

è un'impresa sociale, l'organizzazione non è di tipo verticale o gerarchica ma orizzontale. Tutte le risorse umane, a prescindere dalle loro mansioni, sono denominate "operatori sociali" e hanno un ruolo più o meno attivo nei processi decisionali. La maggior parte dei familiari degli utenti sono soci fruitori di tale impresa e anche loro, a seconda dei casi, sono chiamati a dare il loro contributo in alcuni processi decisionali. Dirigere un'organizzazione di questo tipo è alquanto complesso, in quanto quotidianamente ci si confronta con una pluralità di idee spesso in contrapposizione, ma la mia attitudine personale alla mediazione e il coinvolgimento pluralistico, permettono di raggiungere e condividere buoni risultati. Ad oggi il nostro servizio è limitato al territorio cittadino, anche se stiamo progettando di estendere le nostre attività. I fattori e i punti di forza della nostra Cooperativa sono la motivazione e l'amore per i nostri utenti. Gli obiettivi a lungo termine, che ci siamo prefissi, sono quelli di garantire alle persone bisognose di assistenza una pluralità di servizi a misura d'uomo. Le mie giornate sono scandite dagli orari del Centro; normalmente arrivo alle 9.00, saluto gli utenti e i colleghi, se necessario esco per commissioni esterne, alle 13.00 il pranzo comunitario e poi si continua a progettare, valutare e programmare interventi; si dialoga, ci si contrappone e si trovano soluzioni ai problemi. Credo che a prescindere dal campo lavorativo, per essere una buona imprenditrice, sia necessario essere lungimiranti, avere una forte motivazione per il raggiungimento degli obiettivi finali e nel mio caso, visto il tipo di lavoro che faccio, continuare a sognare una società meno individualista e più partecipativa.



# 5

LIVIA ARGESE  
TOMMASINA BIANCO  
ROSA CARAMIA  
ROSANNA CAVALLO  
**GIUSEPPINA CIPRIANI**  
MARIA DE LUCA  
ALESSANDRA DE VITA  
ROSANNA DIMIDA  
CRISTINA ELIA  
ELIANE GIORDANO  
GRAZIANA LOPARCO  
MARIA CONCETTA MALORZO  
SILVIA MASSARI  
MARIA ROSA MASTROPASQUA  
PATRIZIA MAURO  
MARISA MELPIGNANO  
ANGELA POTÌ  
ANNARITA RAMPINO  
ANTONELLA RICCI  
CATERINA SENAFÉ

## *Giuseppina* **CIPRIANI**

TITOLARE IMPRESA "CIPRIANI GIUSEPPINA"

**BRINDISI**

**M**i chiamo Giuseppina Cipriani e sono un'imprenditrice da poco più di 20 anni. Il mio sogno nel cassetto, cioè quello di avere un laboratorio di pellicceria tutto mio, si è realizzato nel 1990. La passione per il settore della pellicceria artigianale mi è stata trasmessa da mia cognata, un'operaia specializzata in un laboratorio di pellicceria nel padovano ed è proprio lì, a Padova, che tutto ebbe inizio... Avevo appena sedici anni, quando in occasione di una breve vacanza di circa quindici giorni andai da mio fratello e lì, stando a stretto contatto con mia cognata che lavorava giorno e notte per

poter racimolare qualche soldino in più e vederla lavorare così alacremente, mi entusiasmai a tal punto che il mio breve soggiorno perdurò 6 anni! E sarei rimasta lì per sempre, ma per motivi strettamente familiari, ritornai a Brindisi dove conseguentemente iniziai a cercare un lavoro. Per una circostanza fortuita venni a sapere che in città avevano appena aperto una pellicceria, per cui andai dai proprietari a chiedere se avessero avuto bisogno di un'aiutante. Ricevetti una risposta affermativa e dopo un periodo di prova fui assunta. Il mio rapporto di lavoro è durato circa tredici anni. Si è concluso quando nel 1990 sono riuscita

LUOGO DEL CUORE



TEMPIO DI  
S. GIOVANNI  
AL SEPOLCRO  
1870 C. 114

TEMPIO DI SAN GIOVANNI AL SEPOLCRO BRINDISI

a realizzare, con tanti sacrifici, ma con altrettante soddisfazioni, il sogno di creare un mio laboratorio. Lavoro laboriosamente dalle 8,00 di mattina alle 8,00 della sera e malgrado il lungo periodo di crisi che stiamo attraversando, spero di poter continuare la mia attività. Consiglio a chi volesse intraprendere un lavoro artigianale, innanzitutto di essere consapevole delle proprie attitudini e poi di provare, tentare e rischiare senza farsi abbattere dalle

difficoltà. Grande è la gioia e la soddisfazione che provo nel consegnare un capo di pellicceria finito, e realizzato con le mie mani. È questo il mio punto di forza! Vorrei aggiungere infine che le lavorazioni artistiche tradizionali stanno scomparendo e sarebbe tanto bello quanto proficuo che questi "antichi mestieri" (come la sarta, il calzolaio, il maniscalco...) venissero tutelati in modo tale da creare una nuova generazione di artigiani.





# Maria DE LUCA

AMMINISTRATORE UNICO “AVVISATORE MARITTIMO DEL PORTO DI BRINDISI SRL”

**BRINDISI**

// non chi comincia, ma chi persevera”. Credo che la mia determinazione accompagnata anche da questo motto mi abbiano portato a quella che sono oggi: amministratore unico della mia Società “Avvisatore Marittimo S.r.l.”. L’avvisatore marittimo svolge un servizio di Utilità Pubblica in maniera impersonale e super partes. Coadiuvando la Capitaneria di Porto e l’Autorità Portuale, rileva i dati direttamente dalla fonte: la nave. I principali servizi sono quelli di informazione, coordinamento e promozione delle attività portuali, ed è attivo continuamente tutti i giorni dell’anno. Nella gestione dell’attività mi avvalgo di nove collaboratori, di cui cinque donne, che partecipano attivamente e condividono con me ogni tipo

di progetto.

Di questo sono molto contenta perché l’obiettivo iniziale è stato sempre quello di formare un gruppo di lavoro attivo. All’inizio, lo confesso, non è stato facile. Ho dovuto presentare molteplici istanze necessarie per lo svolgimento dell’attività: ben sei anni di pura burocrazia! Ho fortunatamente ottenuto finanziamenti per iniziare questa avventura speciale grazie ai fondi messi a disposizione dalla Legge 215/92 per la promozione e lo sviluppo dell’imprenditoria femminile. E così grazie ad una forte determinazione, alla grande passione per il mare, le navi, il porto, un’innata capacità gestionale e una forte ambizione, ma anche l’incoraggiamento delle persone a me vicine, ho

LUOGO DEL CUORE

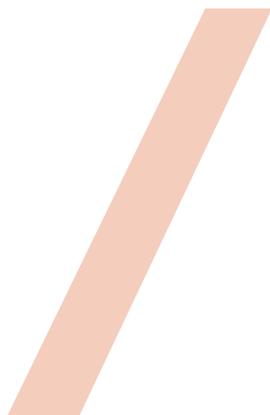


CASTELLO ALFONSINO **BRINDISI** FOTO DI LUIGI FRANCESCO FANULI

potuto superare tutte le difficoltà e i tempi anacronistici della nostra burocrazia. Siamo nell'ottobre del 2000 e nasce, finalmente, la mia attività, situata al primo piano del Castello Alfonsino, nel centro del Porto di Brindisi, a 35 metri dal livello del mare. Il momento più difficile della mia carriera è stato lo start up: non avevo concorrenti, l'attività era la prima in assoluto nell'ambito portuale. Serviva inserire qualcosa di innovativo in un sistema come quello portuale che era complesso, ma già ben funzionante. È risultato determinante l'introduzione dell'innovazione tecnologica nell'informazione e comunicazione da me apportata all'intero sistema portuale. Dal 2006 sono Presidente dell'Associazione Nazionale Avvisatori Marittimi, e dal 2010 Presidente del Consorzio SNAM (Servizi Nazionali Avvistamento Marittimo Scarl). Sono Socia di un'associazione di settore; Tutor nei progetti di Orientamento e Alternanza scuola-lavoro presso l'Ist. Tecnico Nautico di Brindisi; Consulente esperto di alto profilo per l'Autorità Portuale e il Ministero dei Trasporti. Non da meno, la mia formazione ha avuto grande importanza nello sviluppo della mia professionalità. Dopo aver acquisito il titolo di Capitano di Lungo Corso presso l'Istituto Tecnico Navale "Carnaro" di Brindisi, mi sono laureata Esperto legale in Imprese ed Enti Pubblici presso l'Università degli Studi "Guglielmo Marconi" di Roma, facoltà di Scienze Giuridiche. Ho conseguito altri attestati di qualificazione professionale nel settore dell'informatica, dei trasporti navali, nell'organizzazione del lavoro portuale e dei servizi marittimi telematici, in collaborazione anche con i Sistemi e Telematica di Genova. Potete capire come fin dai tempi della scuola ho sempre avuto contatti con un mondo prettamente maschile. Ma partendo dal presupposto che tutte le persone di questo mondo, in modo diverso, hanno difetti e pregi, ritengo che il risultato dipenda dal buon senso, dalla lealtà, dal rispetto di tutti i valori che sono indispensabili per una buona interrelazione tra le persone. Mi sono sempre soffermata sulle situazioni positive, ignorando quelle negative. Pertanto posso affermare di non aver mai avuto problemi di interazione in ambienti prettamente maschili, sia nel periodo scolastico che successivamente nel mondo del lavoro. Credo che errori di percorso e difficoltà siano caratteristiche proprie delle attività im-

prenditoriali, quindi chi opera incontrerà sempre difficoltà e problemi come pure incontrerà tante soddisfazioni e vittorie. Il trucco sta nel far tesoro sia delle negatività che delle positività che si possono incontrare durante il percorso. Un ruolo importante e, per me stimolante, lo ha avuto la mia famiglia: i miei figli Antonio e Stefania, rispettivamente di 19 e 20 anni. Sono stati da sempre la mia fonte inesauribile di energia positiva. Sono studenti universitari e mi auguro, da "mamma", che completino i loro studi conseguendo la laurea per potersi anche loro proiettare nel mondo del lavoro che, direttamente e indirettamente, li ha visti partecipi con me fin da piccoli. Il lavoro che faccio mi piace molto, ogni giorno non è mai uguale all'altro. Segno di una continua evoluzione del settore in cui opero, innovazione, specializzazione con cui io e i miei collaboratori ogni giorno ci confrontiamo per essere al passo con i tempi. Il mio ruolo di amministratore, responsabile e collaboratrice non mi pesa. Certo è che diventa sempre più impegnativo essere competitivi, ma fermarsi è un termine che il nostro "gruppo" non conosce. Ogni mattina, fin dalle ore 8.00, la mia attività inizia e prosegue fino alla sera ma anche la notte, la mia attività è resa infatti "H24" e 365 giorni l'anno, Natale, Pasqua e capodanno! I miei impegni non si fermano alla sola attività di "avvisatore", ma anche a livello nazionale seguendo la categoria come Presidente degli Avvisatori Marittimi Italiani ormai presenti in 16 porti nazionali. I punti di forza della mia azienda sono da sempre stati: garanzia dei contenuti e alta professionalità. Da sempre ho investito e continuo ad investire nella tecnologia, nell'innovazione e nella continua formazione mia e dei miei collaboratori. Se non avessi fatto l'imprenditrice avrei girato il mondo con i miei amori, "i miei figli", ed è quello che vorrò fare al più presto fra tutte le cose che non ho ancora fatto. Alle donne che volessero diventare imprenditrici consiglieri di armarsi di tanta voglia di fare e tanta, tanta pazienza. E poi, ma non per presunzione, spero, che con l'attività di associazione degli avvisatori marittimi italiani, una volta evidenziata una sorta di linee guida che regolamentano il servizio stesso, possa essere più semplice insediare nuove stazioni di avvisatori marittimi nei porti che ne sono ancora sprovvisti. E se poi questi insediamenti fossero guidate da giovani donne, bè, che dire: "il mondo è donna".





# Alessandra DE VITA

SOCIO ACCOMANDATARIO "EL TRENECITO DI DE VITA ALESSANDRA S.A.S."

BRINDISI

**S**ono Alessandra De Vita ho 38 anni e sono la titolare della ludoteca "El Trenecito" che ha 4 dipendenti. Sono diventata imprenditrice studiando e predisponendo progetti per la mia attività che svolgo da circa un anno. Per intraprendere questa attività sono state necessarie molta pazienza e tenacia, ma alla fine ho realizzato ciò che volevo. Prima di aprire "El Trenecito" lavoravo come ragioniera e assistente tecnico presso un'associazione di categoria del commercio. Non ho avuto grandi difficoltà di percorso perché avevo le idee chiare, e dopo aver redatto il progetto da realizzare, mi sono rivolta a

Sviluppo Italia al fine di ottenere un finanziamento di €100.000,00 che ho regolarmente conseguito. Al Trenecito, oltre alla sottoscritta, prestano la propria attività mia sorella che è anche socia e altri due dipendenti con i quali ho un rapporto di collaborazione meraviglioso. Credo che i miei fattori di successo siano soprattutto l'occuparmi personalmente di ogni cambiamento e di essere attenta alle novità per soddisfare la clientela. Attualmente mi occupo anche dell'organizzazione di feste per bambini, ma il mio obiettivo è quello di far diventare El Trenecito un'asilo nido aperto tutto il giorno, sì da consentire ai

LUOGO DEL CUORE



COLONNA TERMINALE VIA APPIA BRINDISI

LIVIA ARGESE  
TOMMASINA BIANCO  
ROSA CARAMIA  
ROSANNA CAVALLO  
GIUSEPPINA CIPRIANI  
MARIA DE LUCA

**ALESSANDRA DE VITA**

ROSANNA DIMIDA  
CRISTINA ELIA  
ELIANE GIORDANO  
GRAZIANA LOPARCO  
MARIA CONCETTA MALORZO  
SILVIA MASSARI  
MARIA ROSA MASTROPASQUA  
PATRIZIA MAURO  
MARISA MELPIGNANO  
ANGELA POTÌ  
ANNARITA RAMPINO  
ANTONELLA RICCI  
CATERINA SENAFÈ

genitori che lavorano di lasciare a persone competenti i propri figli anche durante il pomeriggio. Non nascondo che il lavoro è faticoso, ma il mio ruolo non mi pesa perché vengo gratificata dalla felicità dei bambini e dalla gratitudine dei genitori soddisfatti. Se non fossi diventata imprenditrice avrei cercato un altro lavoro che rispecchiasse la mia voglia di vivere, la mia indole giocosa e l'amore per i bambini. La mattina, prima di andare a lavoro,

mi occupo della gestione e organizzazione della casa e accompagno le mie due figlie a scuola. Il consiglio che posso dare a chi vuole intraprendere un'attività in proprio è di perseguire con tenacia i propri obiettivi senza scoraggiarsi. Il mio sogno nel cassetto è avere in futuro un locale più grande – almeno 300 mq – che mi consenta di svolgere al meglio il mio lavoro e rendere felici moltissimi bambini e le loro mamme.



## 8

LIVIA ARGESE  
 TOMMASINA BIANCO  
 ROSA CARAMIA  
 ROSANNA CAVALLO  
 GIUSEPPINA CIPRIANI  
 MARIA DE LUCA  
 ALESSANDRA DE VITA  
**ROSANNA DIMIDA**  
 CRISTINA ELIA  
 ELIANE GIORDANO  
 GRAZIANA LOPARCO  
 MARIA CONCETTA MALORZO  
 SILVIA MASSARI  
 MARIA ROSA MASTROPASQUA  
 PATRIZIA MAURO  
 MARISA MELPIGNANO  
 ANGELA POTI  
 ANNARITA RAMPINO  
 ANTONELLA RICCI  
 CATERINA SENAFÉ

*Rosanna*  
**DIMIDA**

AMMINISTRATORE UNICO "D.F. SRL"

**MESAGNE**

**M**i chiamo Rosanna Dimida. Sono Legale Rappresentante e Amministratore Unico della D.F. S.r.l. «Engineering e Management», azienda piccola ma che esprime tanto know how nel settore della ingegneria industriale e Innovazione Tecnologica. Ho lavorato, insieme all'attuale mio socio, alle dipendenze di una società di ingegneria. Nel 1996, dopo un attento studio del mercato, abbiamo rilevato che le società internazionali erano diventate inaccessibili a causa dei costi elevati. Pertanto, per ridurre i costi dei servizi offerti dalle società di ingegneria e offrire lo stesso livello di know how delle multinazionali, era necessario ridimensionare l'organico e le strutture. Così, ci siamo dimessi dalla società della quale eravamo dipendenti e abbiamo costituito il nostro soggetto giuridico, la D.F. S.r.l. «Engineering e Management», una struttura flessibile con uno storico di dieci collaboratori con profili manageriali di altissimo livello. La mia società fa parte di un consorzio de-

nominato «Mediterraneo», che raggruppa trenta imprese, una sorta di filiera metalmeccanica. Il consorzio nasce per conquistare mercati nei paesi mediterranei dopo che il Governo italiano aveva fatto accordi commerciali con la Libia. Abbiamo stretto alleanze con aziende in Europa.

Ci occupiamo dell'ingegneria di dettaglio, della direzione e della realizzazione. Il nostro know-how si è sviluppato nei diversi impianti industriali: centrali termoelettriche, impianti chimici e petrolchimici, raffinerie, energie rinnovabili, infrastrutture, impianti siderurgici, impianti impatto ambientale, termovalorizzatori. I nostri maggiori clienti sono multinazionali, vendono e realizzano impianti industriali ad alta tecnologia, in altri casi sono società produttrici di energia che acquistano e realizzano per loro gli impianti di produzione energia, o di impatto ambientale. Le nostre attività si sviluppano in diverse aree geografiche, in Europa, Asia e Medio Oriente. Punti di forza della D.F. S.r.l. sono la professionalità

LUOGO DEL CUORE



PIAZZA ORSINI DEL BALZO MESAGNE

e l'affidabilità, requisiti indispensabili per la gestione delle commesse tecniche-economiche dei nostri clienti. Sono stata portatrice dei valori che contraddistinguono noi donne, e cioè: soggettività, emotività, semplificazione, flessibilità, condivisione e non in ultima estetica! anche quando, giovanissima, facevo l'assicuratrice, la rappresentante-venditrice, la speaker radiofonica impegnata a gestire anche i rapporti con gli enti di controllo delle telecomunicazioni, la opinionista, per diletto, in talk show. La cultura del "mettersi in gioco", trasferitami da mio padre, è stata il mio must.

Provegno da una famiglia di piccoli imprenditori agricoli. Quando ero bambina, nella mia città, il settore agricolo dominava. Infatti il 90% delle famiglie ricavano le loro risorse economiche dall'agricoltura. Le prime fabbriche di trasformazione dei prodotti agricoli sorte nella regione Puglia erano ubicate nella mia città, Mesagne! Il mio DNA è quello di persone che lavorano nelle proprie imprese per produrre ricchezza nel proprio territorio! La mia formazione scolastica ed accademica ha avuto un ruolo determinante. Il mio percorso, infatti, è impregnato di Economia dell'azienda, anche se poi è stato "interrotto" da un evento bellissimo, l'arrivo del mio meraviglioso primogenito! Mi sono ripromessa che appena gli impegni me lo consentiranno, finirò il mio percorso accademico. Devo però evidenziare la macro differenza tra il percorso accademico e quello lavorativo, la "scuola" che mi ha formato di più, che mi ha fatto aguzzare la mente è stato il mondo lavorativo e la grandissima opportunità avuta, di dover vivere, a causa dei continui trasferimenti lavorativi di mio marito, in numerosi paesi del mondo così diversi tra loro. Dopo le esperienze lavorative, la formazione familiare e accademica, il pensare di intraprendere un'attività per proprio conto è stato una "naturale"

conseguenza. Essere imprenditrice comporta maggiori difficoltà rispetto all'altro sesso, perché le donne si occupano della famiglia, dei figli e la carenza di servizi e di cultura di coppia è un terribile deterrente per la crescita professionale di noi donne. La mia attività, inoltre, non ha mai beneficiato di nessun finanziamento, neanche quelli dedicati alle imprese al femminile. Amo il mio lavoro fatto di azioni costruttive continue. Le mie giornate lavorative sono belle, mai uguali, fatte di relazioni che fanno crescere la mia conoscenza ogni giorno. Dopo aver preso il mio solito caffè, ancora in pigiama, comincio a pensare chi chiamare per capire se, in altre aree geografiche hanno sentore di cambiamenti! Non mi reco tutti i giorni in ufficio, mi sposto spesso in automobile, da una città all'altra, da una struttura territoriale della mia associazione di categoria all'altra per incontri con imprenditori che mi trasferiscono, da circa due anni, le loro preoccupazioni. Alla mia famiglia, ai miei due meravigliosi figli e a mio marito devo la forza e l'energia che tutti i giorni trovo per continuare ad essere decisa e combattiva; se non ci fossero, nulla avrebbe senso. Ad una potenziale imprenditrice consiglieri di investire in know-how, di programmare per il raggiungimento dell'obiettivo desiderato. La informerei, altresì, che in Italia non si diventa ricchi facendo gli imprenditori, ma che bisogna seguire le proprie aspirazioni con serietà e professionalità. Il mio sogno più grande è quello di vedere un mondo con al centro l'uomo e le sue capacità, vorrei abolire tutto il clientelismo che affligge il genere umano e che non mette in luce ciò che di buono molti esseri umani potrebbero trasmettere a tutti, nessuno escluso; guidare con i miei due ragazzi, futuri ingegneri, la crescita della D.F. che si sviluppa in tante aree del mondo.





# Cristina ELIA

TITOLARE “CRIMM IMMOBILIARE DI CRISTINA ELIA”

**CEGLIE MESSAPICA**

// Diventare imprenditrice è quasi una vocazione, che ti porti dentro da sempre, che può essere innata e prende forma e si modella nel corso della propria vita. La si coltiva giorno dopo giorno, alimentandola di nuove esperienze, di successi raggiunti, ma anche di rifiuti e ostacoli. Sono proprio le difficoltà però che ti spingono a voler fare un passo e poi un altro, fino a metterti in corsa per il raggiungimento degli obiettivi prefissati. Una corsa che non deve essere di velocità, bensì una staffetta perché ogni risultato raggiunto deve automaticamente far scattare l'esigenza di prefiggersene un altro e continuare...". Ecco il mio concetto di imprenditrice! Il mio asso nella manica è sempre stato la voglia e il desiderio di conoscere, di confrontarmi, di non vedere mai la linea di confine e la necessità inesauribile di dar sfogo alla mia creatività e al mio essere...forse anche un po' bizzarro! Tra i banchi di scuola

nasceva la mia passione più grande, ballare, che sfociò nel mio primo lavoro: l'istruttrice di aerobica e step e l'anima-trice di balli di gruppo. Trascorso qualche anno, le cose cambiarono. Sono laureata in lingue straniere, e precisamente ho studiato inglese e cinese, e grazie alla facoltà che ho scelto ho vissuto un'esperienza unica e irripetibile; trovarsi a Pechino a 21 anni, conoscere e vedere cose impensabili, sviluppare un forte senso di adattamento e soprattutto di apertura verso il nuovo e il diverso... è stato davvero un viaggio formativo ed educativo, che mi ha fatto crescere e maturare tanto. L'idea di aprire un'agenzia immobiliare è stata di mio padre, per due ragioni essenziali: in primo luogo perché il nostro territorio iniziava ad essere attrazione e meta per i turisti stranieri e non, e in secondo luogo, perché già da universitaria, per rendermi indipendente, lavoravo come barista e cameriera. Perciò mio padre mi propose

LUOGO DEL CUORE



CASTELLO DUCALE CEGLIE MESSAPICA

di aprire un'attività tutta mia in cui avrei potuto far confluire la mia sete di autonomia, le mie conoscenze linguistiche che mi portavano a viaggiare oltre i confini nazionali, regalandomi la possibilità di gettare le basi per costruire il mio futuro nel mio paese, dato che, come molti ragazzi della mia età, avevo già provato una volta a "fuggire" nel nord d'Italia in cerca di lavoro e carriera. Tutto ciò è stato possibile perché sono stata seguita da un supervisore impeccabile, il mio caro papà! Ho avuto un ottimo maestro al mio fianco, una persona che a volte comprendeva il mio essere giovane e privo di esperienze di vita, altre invece esigeva comportamenti da adulta ponendomi di fronte ai problemi, spronandomi ad affrontarli per trovare le soluzioni più adeguate. La mia famiglia è stato il pilastro su cui pian piano sono riuscita a costruire il mio piccolo mondo: è stata infatti un connubio perfetto tra la mamma proiettata allo studio e alla formazione, che mi ha spronato a non mollare l'università e mio padre che non ha esitato un attimo a lanciarmi nel mondo del lavoro caricandomi di responsabilità ma anche di gratificazioni. Non avrei mai immaginato di ritrovarmi seduta dietro una scrivania per il mio carattere spumeggiante e superattivo, ma dalla giusta combinazione di maturità, saggezza ed esperienza per un verso e ambizione, entusiasmo e voglia di emergere dall'altro, è sorta CRIMM IMMOBILIARE, ditta individuale che si occupa ormai da 5 anni di intermediazione immobiliare. Le difficoltà iniziali sono state molteplici, poiché aprire un'agenzia in un territorio piccolo come può essere Ceglie Messapica in cui ne esistevano già una decina, è stata la prima sfida da affrontare, il primo punto su cui riflettere e migliorare. Infatti oltre a occuparci prettamente di vendite e locazioni, abbiamo iniziato a porre l'attenzione sulle case vacanza, puntando dunque sul cambiamento, sull'innovazione, sull'inserimento di elementi che permettessero di distinguere la mia agenzia dalle altre. Proprio dall'esperienza delle case vacanza, sono emerse nuove idee e nuove possibilità di crescita, colte in maniera preventiva rispetto agli altri. Lo scorso anno è nata CRIMM GROUP, società costituita con mio padre, che in aggiunta al settore immobiliare, focalizza la sua attenzione sul turismo, ossia case vacanze e servizi turistici, quali guide, noleggio auto e taxi, servizio baby sitter, wellness, e tanti altri facendo sì che il turista abbia un'ottima accoglienza e un gradito soggiorno nella nostra terra. In seguito abbiamo aperto un grazioso negozio di souvenir, VISIT CEGLIE, il primo e unico nel paese che ci rappresenta e racchiude tutti i nuovi servizi offerti. Avendo bisogno di qualcuno che lavorasse all'interno del Visit Ceglie, non abbiamo esitato un attimo a scegliere una donna giovane,

dandole la possibilità di inserirsi nel mondo del lavoro. Le abbiamo consegnato sin dall'inizio le chiavi del negozio riponendo in lei completa fiducia. Crediamo infatti che il rapporto di lavoro con un dipendente debba essere fondato più sulla collaborazione che sulla subordinazione, nonostante sia fondamentale la presenza costante del titolare. La novità offerta dalla mia agenzia è stata la creazione di un percorso tecnologico - guidato all'interno del centro storico di Ceglie Messapica con visite a Chiese, Palazzi e Monumenti. E quale altro strumento utilizzare se non l'ipod, l'iphone o l'ipad? Il turista infatti, può noleggiare un ipod o utilizzare il proprio con la possibilità di gestire il percorso da noi creato in modo indipendente. Al fine di allargare gli orizzonti, la partecipazione alle fiere del settore turistico è risultato essere una strategia vincente per proporre il nostro lavoro e promuovere il nostro territorio proiettandoci verso mercati nuovi superando le barriere nazionali... Mi dico sempre chi si ferma è perduto!. Dal lunedì al sabato è un continuo tran tran, visti gli impegni di lavoro, gli interessi e le passioni che curo con attenzione e dedizione, non ho una vera e propria giornata tipo! Solitamente mi sveglio presto, scappo in ufficio e il più delle volte non rientro a casa nemmeno per pranzo, mi ritaglio un'oretta per la palestra e un po' di tempo per altri progetti che non riguardano solo il mio lavoro. Infatti da quando sono vicepresidente della mia ass. di categoria nella mia città, cerco di dare il mio contributo attivo per la realizzazione di progetti e iniziative interessanti per la collettività e per chi come me abbia voglia di lavorare e coltivare delle sane ambizioni. La domenica però cambia tutto, la dedico alla mia vita privata, divento la zia che si scatena con i suoi nipotini, la figlia che pranza con la famiglia al completo, la fidanzata che trascorre qualche ora in tranquillità col proprio compagno, l'amica che chiacchiera davanti ad una tazza di caffè. Da sempre il consiglio che do alle mie migliori amiche, ma che rivolgo soprattutto a chi voglia intraprendere la strada dell'imprenditoria è quello di credere fortemente in sé stessi, nelle proprie idee e capacità, di affidarsi a persone competenti e di seguire i consigli di chi, prima di noi, ha percorso già tanta strada. Ogni sogno nel cassetto può realizzarsi e se così non fosse, fondamentale è aver lottato con impegno, passione e volontà. Mai arrendersi, è questo il segreto! Concludo il racconto della mia esperienza di vita e di lavoro dicendo che se non fossi stata imprenditrice, sarei stata una manager, e se non fossi stata una manager sarei stata una impresario, oppure una entrepreneur o ancora una (Qyèji), insomma non sarei potuta essere nient'altro perché non sarei mai stata me stessa!



# 10

LIVIA ARGESE  
TOMMASINA BIANCO  
ROSA CARAMIA  
ROSANNA CAVALLO  
GIUSEPPINA CIPRIANI  
MARIA DE LUCA  
ALESSANDRA DE VITA  
ROSANNA DIMIDA  
CRISTINA ELIA  
**ELIANE GIORDANO**  
GRAZIANA LOPARCO  
MARIA CONCETTA MALORZO  
SILVIA MASSARI  
MARIA ROSA MASTROPASQUA  
PATRIZIA MAURO  
MARISA MELPIGNANO  
ANGELA POTI  
ANNARITA RAMPINO  
ANTONELLA RICCI  
CATERINA SENAFÉ

## *Eliane* **GIORDANO**

PRESIDENTE CONSIGLIO D'AMMINISTRAZIONE "COOPERATIVA SOCIALE SOLIDARIETÀ"  
SOCIETÀ COOPERATIVA A RESPONSABILITÀ LIMITATA"

### **ERCHIE**

**S**ono Eliane Giordano, ho 43 anni e sono la Presidente della Cooperativa Sociale "SOLIDARIETÀ".

La Cooperativa si occupa della realizzazione del servizio di accoglienza agli immigrati presso C.A.R.A. (Centri di Accoglienza per Richiedenti Asilo), della gestione e realizzazione di un centro diurno per disabili, della gestione della R.S.S.A. (Residenza Socio Sanitaria Assistenziale) per anziani da maggio 2012, inoltre dell'assistenza domiciliare ai diversamente abili e agli anziani. Oltre ad essere presidente, sono coordinatrice dei servizi. Attualmente la Cooperativa ha un totale di 29 dipendenti di cui 17 sono donne. Ho sempre creduto fortemente al mondo dell'imprenditoria, mezzo indispensabile per affacciarsi e nel mondo del lavoro e nel mondo del sociale, a me tanto

caro. Nel 1996 ho costituito un'associazione e dopo due anni di volontariato, nel 1998 ho costituito la cooperativa sociale "Solidarietà" assieme alle mie socie con le quali tuttora collaboro. All'inizio dell'attività non abbiamo avuto nessun finanziamento, ma l'esperienza lavorativa acquisita, ha fatto sì che nel 2007 venisse approvato un progetto da Invitalia, che prevedeva l'apertura di una R.S.S.A. per anziani. La mia impresa inoltre ha ottenuto la certificazione di qualità e ha elaborato il bilancio sociale. Le difficoltà indubbiamente sono quotidiane, l'importante però è avere la capacità e la volontà di superarle. Errori di percorso, ce ne sono stati, alcuni talmente gravi da farmi desiderare di mollare tutto; ma la motivazione, la determinazione, l'amore per la mia impresa sono stati tal-

LUOGO DEL CUORE



SANTUARIO DI SANTA LUCIA ERCHIE

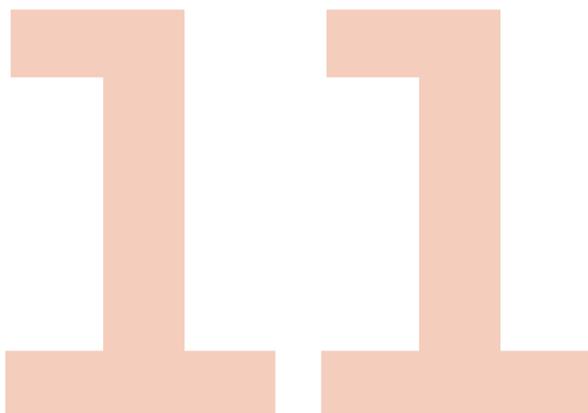
mente sentiti che sono riuscita, mettendomi in discussione, ad imparare dall'errore commesso e a crescere ulteriormente dal punto di vista professionale e personale. Anche se esiste un organigramma che definisce i vari ruoli, il rapporto con i miei dipendenti è di tipo partecipativo, sono tutti stimolati a proporre dei miglioramenti continui con critica costruttiva. I soci e i dipendenti della Cooperativa Sociale Solidarietà sono in prima fila ogni giorno e il credere fortemente in quello che facciamo assieme alla caparbietà che ci contraddistingue, nonostante i numerosi ostacoli, ci fanno andare avanti con la consapevolezza di lavorare nel presente per costruire un futuro migliore. La nostra missione è quella di rispondere ai bisogni degli anziani, dei minori, dei diversamente abili e delle loro famiglie attraverso il dialogo, l'ascolto, per la realizzazione di interventi di sostegno individualizzati. La cooperativa è anche luogo di crescita continua per i soci e gli operatori che attraverso l'incontro e il confronto costanti, possono migliorare le loro competenze e potenziare il senso di appartenenza al gruppo. L'obiettivo della Cooperativa è quello che attraverso i servizi e gli interventi realizzati dai soci, gli utenti e le loro famiglie possano mantenere, potenziare e recuperare il loro senso di autostima e la loro dignità per tornare ad essere soggetti attivi nella società. Per dirigere la Cooperativa sfrutto le mie attitudini personali e cioè la capacità di osservazione, di analisi dei bisogni di impresa, di lavoro e coordinamento. Tali attitudini ed

ulteriori potenzialità sono state sviluppate con un approccio continuo al miglioramento. La mia formazione è stata predominante e ancora oggi sono in continua formazione. Non si finisce mai di imparare! Amo molto leggere libri e riviste per poter gestire al meglio l'impresa. A volte, il mio ruolo di responsabilità nei confronti dei soci, utenti e personale diventa un carico pesante, ma l'amore per il mio lavoro mi fa guardare al futuro con animo gioioso. Indubbiamente senza il sostegno della mia famiglia (marito e tre figli) non sarei quella che sono, in particolare, mio marito, ha sempre creduto in me e nella mia cooperativa e nei momenti di difficoltà totale, lui mi ha sempre incoraggiato ad andare avanti. Le mie giornate iniziano con la colazione appena sveglia, la preparazione delle mie bimbe per andare a scuola, poi indosso la giacca dell'imprenditrice e apro la mia agenda per leggere gli impegni. La mattina sono sempre in giro, il pomeriggio in ufficio, verso sera rientro in casa, mi libero della mia giacca e indosso gli abiti di madre e moglie. Per chi desideri intraprendere il mio stesso lavoro, consiglio di armarsi di tanta pazienza e determinazione, di credere veramente in quello che si fa e soprattutto avere la capacità di captare tutti i piccoli segnali di cambiamento e i bisogni del territorio. I miei sogni erano di diventare imprenditrice e psicologa, sogni che pian piano si stanno realizzando. Non li tenuti chiusi in un cassetto, ma quel cassetto ho avuto il coraggio di aprirlo, cogliendo l'attimo per farli diventare la mia realtà.

Con le erbe si ottengono colori pastello, di tonalità più tenui e delicate rispetto a quelli ottenibili con preparati sintetici. Le tinte ottenute sono indelebili, resistenti ai lavaggi ed alla esposizione, alla luce ed al sole meglio di quelle ricavate dai prodotti sintetici. Ogni esperienza può dare risultati differenti, pur attenendosi alla stessa ricetta, dovuti all'età della pianta, al periodo di raccolta, al tipo di terreno, all'umidità, all'esposizione e ad eventuali malattie, per esempio parassitosi, di cui soffre.

...no, ossia con una unica pro-  
per esempio di lana, che per un  
lo prima una prova con una pic-





LIVIA ARGESE  
TOMMASINA BIANCO  
ROSA CARAMIA  
ROSANNA CAVALLO  
GIUSEPPINA CIPRIANI  
MARIA DE LUCA  
ALESSANDRA DE VITA  
ROSANNA DIMIDA  
CRISTINA ELIA  
ELIANE GIORDANO  
**GRAZIANA LOPARCO**  
MARIA CONCETTA MALORZO  
SILVIA MASSARI  
MARIA ROSA MASTROPASQUA  
PATRIZIA MAURO  
MARISA MELPIGNANO  
ANGELA POTI  
ANNARITA RAMPINO  
ANTONELLA RICCI  
CATERINA SENAFÉ

# *Graziana* LOPARCO

SOCIO AMMINISTRATORE "TRITICUM AGRITURISMO E MASSERIA DIDATTICA SOC. SEMPLICE DEI F.LLI LOPARCO"  
**FRANCAVILLA FONTANA**

**M**i chiamo Graziana Loparco ho 37 anni e mi occupo di agricoltura da 4 anni. La mia è un'azienda agrituristica con scopi didattici. L'azienda è stata ereditata da mio nonno che da sempre ha fatto l'imprenditore agricolo. Naturalmente visti i tempi e gli inevitabili cambiamenti nel comparto agricolo, l'azienda non poteva continuare ad essere gestita come nei gloriosi anni '70, '80 e '90; da qui la scelta di aprirsi alla multifunzionalità. Mi sono accostata al mondo dell'agricoltura per vie traverse: non perché avessi un reale interesse in tal senso, né un percorso di studi mirato. Ho cominciato invece a guardare all'agricoltura come un'opportunità nel momento in cui l'agricoltura stessa ha aperto le porte alla multifunzionalità. Solo allora l'agricoltura è diventata per me l'occasione

per esprimere la mia creatività e per mettere a frutto le mie esperienze precedenti, oltre che il mio percorso di studi. Infatti dopo aver conseguito la Laurea in Lingue e Letteratura Straniera presso l'Università del Salento, ho lavorato nel mondo del turismo e della scuola, ma ho anche viaggiato molto, facendo esperienze lavorative all'estero in strutture ricettive di vario genere: hotel, villaggi, ristoranti, dove ho imparato a rapportarmi con gli adulti e i bambini di varie età e nazionalità. E in particolare l'esperienza con i bambini mi ha fatto scoprire quanta attenzione ci voglia nei loro confronti e nella loro formazione, aiutandomi successivamente nel mio lavoro di educatrice di masseria didattica. Insegnare l'inglese in maniera alternativa nelle scuole è stata un'altra esperienza formativa interessante: i

LUOGO DEL CUORE



CASTELLO IMPERIALE FRANCAVILLA FONTANA

bambini imparano giocando. Nel mondo della ristorazione, poi, sono state preziose la formazione da sommelier e le esperienze, se pur minime, in alcuni ristoranti in cui ho lavorato convinta che, prima di essere imprenditori bisogna essere operai. La famiglia ha sostenuto l'azienda negli investimenti economici iniziali; senza il loro supporto economico, probabilmente tutto sarebbe stato più complicato. Mio fratello che è il mio socio, insieme a mio padre dirigono l'azienda agricola, mentre io mi occupo essenzialmente della parte ricettiva, della gestione della masseria didattica e dell'agriturismo. I miei compiti vanno dall'accoglienza all'organizzazione, dalla coordinazione agli aspetti burocratici. Il numero dei dipendenti impiegati varia da 9 a 10 in base alla stagionalità, così come quello delle donne da 3 a 4. Al momento la mia clientela per forza di cose è locale. Miriamo, pertanto, nel prossimo futuro, ad avere un pubblico straniero che possa destagionalizzare l'attività ricettiva. Nella masseria didattica invece, il nostro punto di forza è dato da una programmazione meticolosa e puntuale degli appuntamenti con lo staff degli educatori e, la presenza degli animali, è un forte elemento di attrazione: organizziamo le escursioni in azienda con le famiglie persino le domeniche. Cerchiamo, inoltre, di seguire un filo conduttore sia nella masseria didattica che nell'agriturismo: bandite merendine e bevan-

de gassate e i pasti sono realizzati per la maggior parte con prodotti a km 0 e stagionali. Il campo della didattica a cielo aperto si è rilevato un'interessante opportunità. Senz'altro l'aspetto didattico va migliorato di volta in volta e approfondito. Il connubio poi, masseria didattica e agriturismo risulta vincente come proposta di vacanza alternativa. Quello che faccio non è un lavoro statico, devo, ogni giorno, pensarne una nuova... il che può risultare un po' stressante, ma senz'altro non corro il rischio di annoiarmi. La giornata sembra che non basti mai... la sveglia, di solito, suona tra le sette e le otto del mattino. Ho tempo per fare una fugace colazione ed eccomi ad organizzare il tutto, ad esempio l'accoglienza di una scolaresca. La giornata continua in compagnia dei miei collaboratori e della scolaresca sino alle 13 o a volte sino alle 16.30 se si trattengono a pranzo. Nel pomeriggio, disbrigo alcune faccende di ordine burocratico o sono in azienda per accogliere eventuali ospiti che desiderano informazioni di vario genere... e poi e mail, telefonate, scelte aziendali... Poi c'è il ristorante, con il suo staff e le sue attività... Il più delle volte si finisce di lavorare oltre mezzanotte se c'è un ricevimento o altro. Penso che, continuando così invecchierò prima del mio tempo! Sono masochista lo so. Spesso rinuncio persino alla mia retribuzione per il bene dell'azienda... Ma questo è il mio mondo.



## 12

LIVIA ARGESE  
 TOMMASINA BIANCO  
 ROSA CARAMIA  
 ROSANNA CAVALLO  
 GIUSEPPINA CIPRIANI  
 MARIA DE LUCA  
 ALESSANDRA DE VITA  
 ROSANNA DIMIDA  
 CRISTINA ELIA  
 ELIANE GIORDANO  
 GRAZIANA LOPARCO  
**MARIA CONCETTA MALORZO**  
 SILVIA MASSARI  
 MARIA ROSA MASTROPASQUA  
 PATRIZIA MAURO  
 MARISA MELPIGNANO  
 ANGELA POTÌ  
 ANNARITA RAMPINO  
 ANTONELLA RICCI  
 CATERINA SENAFÈ

*Maria Concetta*  
**MALORZO**

TITOLARE "MARIA CONCETTA MALORZO VETRI D'ARTE"

**BRINDISI**

**M**aria Concetta! Maria Concetta! Cos'hai? Mi senti? - mi stratonava con vigore un'amica mentre io, assorta, immobile, ero ipnotizzata dalla sequenza di colori magici con cui Marc Chagall aveva ammantato le vetrate di una chiesa abbaziale in Svizzera - Maria Concetta! Stai male? - No, stavo benissimo, come mai mi ero sentita prima, ma cominciamo dall'inizio. Mi chiamo Maria Concetta Malorzo, sono maestra vetraia e ho fatto della mia passione il mio lavoro. Sono nata e vivo a Brindisi. Ho una casa che si apre in grandi finestre sul mare e un laboratorio sbocciato nel cuore della città tra volte a crociera e cielo. Il mare mi ispira, lo scintillio luminoso che si riverbera in superficie, la trasparenza autentica, l'opalescenza discontinua, l'alternarsi di cristallino, lattescente, alabastrino, opaco e nuovamente

limpido, lucente e brillante. Caratteristiche che ritrovo nella magia primordiale del vetro, materia solida che fonda in liquido e cristallizza in un'onda statica, in una risacca immota. Sono l'unica artigiana in famiglia. Mio padre incoraggiò un percorso di studi più tradizionale e che riteneva più consona per una figlia: il liceo classico a Brindisi e il corso di laurea in Scienze Biologiche a Lecce. Non ho potuto sfuggire però a quella passione che mi trascinava curiosa nei laboratori artistici salentini, che mi distoglieva dai compendi di chimica per avvicinarmi ai libri d'arte, allo studio delle tecniche di decorazione, a sperimentarmi nell'ornato su tessuto e vetro. Fatidico un viaggio a Zurigo: la visita alla chiesa dell'abbazia di Fraumünster e l'ammirazione incondizionata delle vetrate create da Marc Chagall. Viaggiare è stato, ed è tuttora per me,

LUOGO DEL CUORE



VISTA DEL VILLAGGIO PESCATORI DAL BALCONE DI CASA BRINDISI

un viatico di conoscenza imprescindibile. Prima a Firenze per seguire un corso di formazione sulla decorazione del vetro poi l'esperienza umana e didattica alla Escuela del Centro Nacional del Vidrio a Barcellona. Qui si spalma un panorama di potenzialità creative illimitato e la possibilità di una nuova crescita culturale, attraverso il raffinato confronto intellettuale con studenti e artigiani provenienti da tutto il mondo. Approfondisco la conoscenza delle tecniche e dei metodi della lavorazione artistica tradizionale e contemporanea e, indago le tematiche generali relative alla tecnologia, al design, al marketing.

Amplio la produzione e dalla primissima creazione di complementi d'arredo decorati a freddo passo alle più elaborate opere in tecnica Tiffany perfezionando una tecnica lavorazione del vetro antica e molto delicata, la grisaglia. La mia formazione non poteva prescindere dalla lunga tradizione storica muranese e dall'approfondimento dei metodi di soffiatura del vetro e della tecnica murrina. Partecipo ai workshop della Creative Glass School di Zurigo, tenuti dal grande maestro australiano Gilles Bettiston. Contemporaneamente agli studi d'arte, scandaglio i progetti comunitari indirizzati a sostenere e promuovere l'imprenditoria artigiana femminile e non mi faccio sfuggire l'occasione giusta per realizzare un sogno: un laboratorio artigiano e artistico a Brindisi, tecnicamente attrezzato per la fusione del vetro, le lavorazioni specifiche, la preparazione dei disegni, l'assemblaggio delle vetrate e dei complementi d'arredo, con una piccola postazione multimediale e IT che mi tiene sempre in contatto con il resto del mondo. Intanto avvio collaborazioni con architetti per realizzare soluzioni di interior a tema e lavoro con artisti affermati alla creazione di vetrate per edifici sacri. La mia produzione, le tecniche che adopero ed in particolare una il Venedego®, attirano l'interesse dei media: sono invitata in diverse trasmissioni televisive su reti nazionali per raccontare la mia esperienza professionale e il mio lavoro. Tra le tante partecipazioni conservo il ricordo della simpatia di Antonella Clerici e Luca Giurato nell'organizzare la puntata di Uno Mattina su Rai 1 che mi vedeva protagonista. Imparo e trasmetto, studio e riferisco, mi piace comunicare, mi piace che la cultura trasmigri di cuore in cuore di mano in mano e l'insegnamento è la strada più adatta: organizzo e curo corsi di formazione professionale in arti applicate sia nella scuola pubblica che per istituti privati. Mi piace promuovere la cultura e la

conoscenza dell'artigianato artistico e aprire nuove visioni professionali spesso ignorate. Mi sento sostenuta da una benedizione, da quel talento che ho ascoltato a dispetto di prospettive scoraggianti; e la benedizione è arrivata! Una benedizione commovente, un incontro indimenticabile, intenso, carico di gioia con Papa Benedetto XVI a cui la Camera di Commercio di Brindisi ha omaggiato una mia opera. Negli ultimi anni la riflessione mondiale sulla necessità inderogabile di contribuire al recupero di materie prime e concorrere fattivamente a tenori di vita eco sostenibili, mi ha coinvolta come artista e come donna. Ho avviato un percorso personale di studio, in collaborazione con la Facoltà di Economia dell'Università del Salento di Lecce, relativo al riciclaggio del vetro, riutilizzando bottiglie e scarti di lavorazione industriali. Inoltre collaboro e partecipo a progetti espositivi che promuovono comportamenti sociali rispettosi dell'ambiente e che interpretano una nuova idea di lusso contemporaneo e sostenibile. Lavorare mi piace moltissimo, è parte della vita che spendo con gli affetti più cari e le amicizie di sempre e con quelle che verranno. Il mio laboratorio è crocevia di riflessioni, è salotto di pensieri, è officina di intenti. Ascolto sempre con interesse tutti, clienti, fornitori, appassionati, curiosi, giornalisti, artisti e apprezzo i commenti e i suggerimenti di chi non fa il mio mestiere ma lo stima, lo segue e lo rispetta. Guardo la mia città e il mondo, mi impegno partecipando attivamente alla sua crescita, agisco, penso, opero perché migliori, perché mi aiuti a realizzare desideri e nuovi progetti. Ed è con orgoglio e senso di responsabilità che ho accettato le nomine di Presidente Regionale Artigianato Artistico e Tradizionale della mia Associazione di categoria a cui è recentemente seguita quella di Consigliere della Camera di Commercio di Brindisi e di Presidente della Commissione Imprenditorialità femminile nello stesso Ente. I prossimi sogni? Una fornace per la soffiatura del vetro a Brindisi alimentata da combustibile naturale, la fondazione di una scuola internazionale di alta formazione in arti applicate con docenze di prestigio riconosciute nel mondo e un'area collegiale e laboratoriale per l'accoglienza degli studenti, un distretto produttivo e di promozione dell'artigianato artistico, una pianificazione commerciale capillare e di comunicazione che venda e promuova con efficacia l'artigianato brindisino nel mondo con un marchio che lo identifichi per origine, qualità e bellezza.



# 13

LIVIA ARGESE  
TOMMASINA BIANCO  
ROSA CARAMIA  
ROSANNA CAVALLO  
GIUSEPPINA CIPRIANI  
MARIA DE LUCA  
ALESSANDRA DE VITA  
ROSANNA DIMIDA  
CRISTINA ELIA  
ELIANE GIORDANO  
GRAZIANA LOPARCO  
MARIA CONCETTA MALORZO  
**SILVIA MASSARI**  
MARIA ROSA MASTROPASQUA  
PATRIZIA MAURO  
MARISA MELPIGNANO  
ANGELA POTÌ  
ANNARITA RAMPINO  
ANTONELLA RICCI  
CATERINA SENAFÉ

## *Silvia* MASSARI

AMMINISTRATORE UNICO “CIUCHINO BIRICHINO S.R.L. SPORTIVA DILETTANTISTICA“

**OSTUNI**

“Cosa vuoi fare da grande Silvia?”. Già nei temi della quinta elementare alla classica domanda rispondeva che volevo diventare imprenditore come il mio papà e la mia mamma. E così, dopo la laurea in Economia e Commercio a Roma, un anno di esperienza all'estero all'Universidad de Economicas di Siviglia, finalmente si realizza il mio sogno: imprenditrice della mia azienda da due anni e in quella di famiglia da almeno dieci. Grazie ad un viaggio sulle Dolomiti che mi porta a scoprire l'esistenza dei parchi d'avventura e, alla casualità di un bando emanato dalla regione Puglia, prende vita la mia idea imprenditoriale: la creazione di un "parco avventura" all'interno del bosco secolare della mia azienda con percorsi acrobatici sugli alberi di leccio che si estendono per 20 ettari;

l'allevamento di miniature horses e cavallini falabella; l'attività di orientamento, didattica ambientale, trekking e percorsi naturalistici nel bosco; e la produzione di olio extravergine dop. Avevo tanta voglia di intraprendere questa professione. Ho da sempre seguito le orme dei miei genitori, dapprima in ruoli dirigenziali nelle aziende agroalimentari di famiglia, e poi, grazie al crescente desiderio di creare qualcosa di speciale che valorizzasse il nostro territorio in cui sono cresciuta. La tenacia, la passione e l'entusiasmo mi hanno premiata con la creazione della mia azienda. I miei genitori, Eliana e Vincenzo, sono stati un ottimo esempio per la mia crescita umana e professionale. Entrambi imprenditori hanno riportato all'antico splendore la nostra masseria del 700, gli antichi giardini, gli agru-

LUOGO DEL CUORE



MASSERIA CARESTIA OSTUNI

meti di un tempo e il restauro della chiesa. Hanno creduto in un territorio a suo tempo arido creando un grande allevamento caprino con produzione di formaggi freschi; poi ci siamo specializzati nella produzione di pasta fresca, diventandone leader. Tutta la mia famiglia, i miei fratelli maggiori, Paola e Tommaso, mi hanno sempre supportato nelle mie scelte imprenditoriali e tutt'ora mi esortano a fare sempre di più e sempre meglio. Il mio fidanzato mi ha sempre dato la grinta e l'incoraggiamento per trovare nelle mille difficoltà e negli ostacoli lo stimolo per superarli ed affrontarli apprendendo dalla sua produzione di olio extravergine di oliva doti e attitudini che a me mancavano. Quando ho intrapreso questa attività le difficoltà e gli errori non sono stati pochi specie nella fase più delicata: investimenti iniziali con grandi sforzi economici.

I tempi per l'ottenimento dei finanziamenti sono stati molto lunghi; le banche non contribuiscono in alcun modo ad aiutare le "giovani imprese". Per non parlare della fiducia riposta nelle persone che ho incontrato che molto spesso è stata disattesa. Ma come diceva Oscar Wilde "l'esperienza è il nome che tutti danno ai propri errori" e direi che ora ho l'esperienza giusta per non ripeterli. Finalmente però esistiamo, la mia azienda ha un team di istruttori qualificati tale da proporre una serie di attività sportive adatte a tutte le età, tutte svolgibili all'interno del bosco: dai percorsi acrobatici dal Parco Avventura, al trekking, all'orienteeing, all'equitazione. Questa nuova attività "ecompatibile" e di grande coinvolgimento ludico-sportivo, didattico ed emozionale, oltre al mercato turistico locale ed italiano, ormai, accoglie anche turisti esteri che apprezzano il nostro territorio. Al giorno d'oggi tutti, anche i turisti, sono sempre più alla ricerca di un contatto con la natura e di attività divertenti in ambienti salutarci. Inoltre, la possibilità di rallentare i ritmi quotidiani e di ritrovarsi in un bosco lontani dai rumori, dallo stress e dalla sedentarietà della vita di ogni giorno fa della nostra azienda un "ritrovo" eccellente. Grazie ai miei collaboratori, che in realtà sono miei amici, abbiamo condiviso questa idea sul nascere, le attitudini e le specializzazioni di ognuno sono messe a disposizione dell'azienda e senz'altro non potranno che ampliarsi. Ci sono agronomi forestali, veterinari con specialistica in animali selvatici e rapaci, istruttori con qualifiche e brevetti di equitazione e ippoterapia, istruttori specializzati in free climbing e speleologia ecc. Hanno tutti partecipato con me al corso di formazione per istruttori-

soccorritori Parco Avventura tenutosi ad opera del Collegio Nazionale delle Guide alpine. Cinque giorni intensivi sui pioppi delle foreste toscane, dalla mattina alla sera. C'erano momenti in cui mi ripetevano "ma come fai a trascinarci sempre in queste tue idee folli?". Ed ora sono tutti nel mio team, nel mio Parco e li ringrazio di aver creduto in me e nel mio progetto. Il mio ruolo in azienda è di responsabilità, spesso sono molto seria e i miei amici mi prendono in giro, perché notoriamente fuori dal lavoro sono una "mattacchiona"!

Fortunatamente sono responsabilità che gratificano e mi basta poco per riprendermi: l'ippoterapia e la pet therapy funzionano in primis su di me. Appena sveglia, resto venti minuti in standby, sono un diesel. Poi appena lucida ho una marea di post it in evidenza con tutte le cose da fare: accudisco gli animali, 15 cavalli, asini, caprette, coniglietti e cagnolini. Mi fiondo nelle aziende familiari per la produzione di pasta fresca, la commercializzazione, rispondo al telefono per le prenotazioni e le informazioni, promuovo il parco ecc. La domenica e i giorni festivi sono nel bosco dall'alba al tramonto. Se non avessi fatto l'imprenditrice sicuramente mi sarei annoiata tanto! Lavorare in mezzo alla natura, valorizzarla e fare in modo che in tanti abbiano la fortuna che ho avuto io di crescere in questi posti meravigliosi, ma soprattutto la gioia dei bambini e dei genitori nel ringraziarmi per aver creato qualcosa di così bello sono delle sensazioni impagabili che questa attività mi regala ogni giorno. Alle donne che volessero intraprendere l'attività di imprenditrice consiglio di non arrendersi mai davanti alla tanta burocrazia, davanti alla poca disponibilità delle banche, di circondarsi di persone giuste, che sappiano apprezzare quello che fai. Ma soprattutto di rimanere con i piedi per terra pur continuando a coltivare i propri sogni. Il mio sogno nel cassetto? Vorrei che la mia azienda diventi a lungo termine un punto di riferimento per tutti coloro che vogliono condividere con me le attività immersi nella natura, negli ambienti sani, naturali e unici. Vorrei realizzare un'oasi di farfalle tropicali di tutti i colori e di tutte le forme. Vorrei realizzare un centro di ippoterapia e onoterapia per tutti i bambini. Vorrei realizzare un grande labirinto nel parco. Vorrei valorizzare il cavallo murgese e l'asino di Martina Franca, iniziando anche una produzione di latte d'asina. Sì lo so, lo so, i miei sogni sono tanti, ma ho un cassetto enorme per poterli contenere e i sogni non meritano di restare troppo a lungo nei cassetti.



# 14

LIVIA ARGESE  
TOMMASINA BIANCO  
ROSA CARAMIA  
ROSANNA CAVALLO  
GIUSEPPINA CIPRIANI  
MARIA DE LUCA  
ALESSANDRA DE VITA  
ROSANNA DIMIDA  
CRISTINA ELIA  
ELIANE GIORDANO  
GRAZIANA LOPARCO  
MARIA CONCETTA MALORZO  
SILVIA MASSARI  
**MARIA ROSA MASTROPASQUA**  
PATRIZIA MAURO  
MARISA MELPIGNANO  
ANGELA POTI  
ANNARITA RAMPINO  
ANTONELLA RICCI  
CATERINA SENAFÉ

## *Mariarosa* **MASTRAPASQUA**

TITOLARE “PAOLA & ROSA DI MASTRAPASQUA MARIAROSA”

**BRINDISI**

**S**ono Rosa Mastropasqua, sono titolare dell'attività “Paola & Rosa” che gestisco a Brindisi insieme a mia sorella Paola e ad una dipendente part-time.

Io e mia sorella siamo un team vincente anche se siamo completamente diverse. Paola è una creativa, ex grafica pubblicitaria, con la passione per l'artigianato, da sempre appassionata di design, pazza per le borse trendy, che compra nei mercatini di tutto il mondo. Adora la sua famiglia, il mare e la bruschetta. Ama viaggiare e da questi viaggi porta con sé le ricette di salse per insalate. Io sono la timida, la determinata e il sorriso dolce è il mio biglietto da visita. Sono amante della moda e della lingerie. Sono una persona precisa e curiosa, a tal punto da sembrare

irraggiungibile, però una conoscenza approfondita svela la mia personalità semplice e solare: chi trova un amico trova un tesoro. Ho deciso di mettermi in proprio nel 2009, a seguito del fallimento della società per la quale lavoravo come contabile, pur non avendo alcuna esperienza nel settore e non avendo frequentato nessun corso di formazione specifico. In realtà, la scelta di gestire un negozio di biancheria per la casa ed intimo donna deriva da una vecchia passione. In questi 4 anni io e mia sorella abbiamo creato un'attività, situata nel centro storico di Brindisi, nella quale presentiamo prodotti innovativi, di qualità e tutti rigorosamente made in Italy. Nella nostra offerta prediligiamo materiali naturali (lino, cotone, seta,

LUOGO DEL CUORE



PALAZZO NERVEGNA BRINDISI

lana etc.). Per l'arredamento della casa proponiamo prodotti confezionati o su misura, secondo le esigenze del cliente. Offriamo, infatti, un servizio completo di tendaggi e tappezzeria che prevede il sopralluogo nell'abitazione, lo sviluppo delle misure ed una consulenza sul materiale più idoneo da utilizzare. La realizzazione finale del manufatto avviene anche in collaborazione con altri artigiani. La nostra azienda offre consulenze per allestire gli ambienti in occasione di pranzi e cerimonie ufficiali. Anche per l'intimo non ci limitiamo alla sola vendita, ma forniamo consigli preziosi e personalizziamo e modifichiamo i capi secondo le personali esigenze del cliente.

Mi piace tenere tutto sotto controllo, non trascurare nulla e il mio grande senso di responsabilità dal campo lavorativo l'ho portato nella vita privata, così che le mie amiche mi chiamano "la mamma". Odio stare da sola, mi piace stare sempre in mezzo alla gente. Lavorare in un ambiente internazionale mi ha dato la possibilità di viaggiare tanto, scoprire altre realtà e trovare la passione per... il bra fitting! Ho sempre pensato di avere una misura standard di seno, cioè la seconda. Quanto sono rimasta sorpresa sco-

prendo che esistono 240 taglie di reggiseni e io non sono "standard" per niente, perché nessuna donna lo è! Credo che i nostri punti di forza siano la pazienza e la disponibilità. Spero in futuro di poter comprare un locale più grande e crescere sul mercato, il mio lavoro non mi pesa e amo stare a contatto con la gente. Il mio sogno nel cassetto è, una volta andata in pensione, potermi dedicare alla mia passione più grande: viaggiare.



# 15

LIVIA ARGESE  
TOMMASINA BIANCO  
ROSA CARAMIA  
ROSANNA CAVALLO  
GIUSEPPINA CIPRIANI  
MARIA DE LUCA  
ALESSANDRA DE VITA  
ROSANNA DIMIDA  
CRISTINA ELIA  
ELIANE GIORDANO  
GRAZIANA LOPARCO  
MARIA CONCETTA MALORZO  
SILVIA MASSARI  
MARIA ROSA MASTROPASQUA  
**PATRIZIA MAURO**  
MARISA MELPIGNANO  
ANGELA POTI  
ANNARITA RAMPINO  
ANTONELLA RICCI  
CATERINA SENAFÉ

## Patrizia MAURO

TITOLARE "AZIENDA AGROBIOLOGICA L'APE E LA COCCINELLA DI PATRIZIA MAURO"  
FASANO

**M**i chiamo Patrizia Mauro ed ho 37 anni. La mia è un'azienda agricola Biologica certificata nata nel 2003 grazie alla passione mia e di mio marito per la natura e l'agricoltura. Non avevo nulla a che fare con l'agricoltura, ma mio marito che è perito agrario mi ha trasmesso la passione. Lui lavorava presso un'altra azienda, però avevamo voglia di fare qualcosa di nostro. Abbiamo comprato 1 ettaro di terra sul quale abbiamo costruito 5.000 metri di serre e poi abbiamo affittato altri 2 ettari dove oggi piantiamo grano. Subito dopo però, eravamo quasi in procinto di vendere l'azienda, poiché i nostri prodotti non erano competitivi sul mercato locale. Abbiamo dovuto così rivedere la nostra politica aziendale

e perciò abbiamo iniziato ad effettuare vendita diretta in azienda, fidelizzando il consumatore. Quando questo rapporto ha cominciato ad intensificarsi, ci siamo accorti che i consumatori diventavano sempre più esigenti e ci chiedevano spesso il prodotto sicuro e soprattutto bio, ci siamo di conseguenza specializzati e nel 2009 abbiamo ottenuto la certificazione bio dell'ICEA. Il bio non è semplice per la produzione di ortaggi, ma ci impegniamo a fare qualità. Lo gestiamo con la rotazione delle colture, la successione e il consociacionismo, utilizzando sempre dei prodotti consentiti per le colture biologiche. Ogni giorno mi occupo di compilare le schede relative alle materie prime che attestano la provenienza da agricoltura biologica

LUOGO DEL CUORE



PIAZZA IGNAZIO CIAIA FASANO

anche per piantine e semi. Compilo anche una scheda colturale che attesta i trattamenti che vengono effettuati, specificando il prodotto ed infine le schede di vendita dei nostri clienti. Il mio compito inoltre è anche quello di curare il rapporto con il consumatore attraverso la vendita diretta in cui crediamo, infatti abbiamo anche aderito a molti mercati di campagna amica su tutto il territorio brindisino. Proprio in questa maniera oggi riusciamo ad andare avanti e ad assicurarci un piccolo futuro avendo puntato molto sul bio e sulla sicurezza alimentare. Mi piace vivere in campagna e dare a mia figlia la possibilità di stare all'aria aperta e di vivere in un ambiente sano. Certo che questo tipo di vita non l'avrei potuta avere se avessi messo a frutto la mia laurea in giurisprudenza. La nostra è un'azienda a livello familiare e ha come fattori di successo: la certificazione bio che ci consente di vendere i nostri prodotti ad un prezzo giusto, la nostra strategia aziendale per la quale produciamo piccole quantità a rotazione, ma con notevole varietà di colture. Contiamo infatti tra le 15 e le 20 varietà, per di più abbiamo recuperato semenze antiche legate al territorio, quali ad esempio il grano tipo

senatore cappelli che veniva coltivato nel sud Italia negli anni 50/60, il quale ha un alto valore proteico e basso contenuto di glutine, oppure il grano majorca, di cui si racconta che sia stato fatto il pane dell'Ultima Cena. Non appena sveglia, alle 6.30, mi dedico a mia figlia e la porto al nido, poi mi concentro sulla mia attività. Verifico gli ordini arrivati tramite e-mail, sistemo la merce e mi organizzo per la consegna, poi mi dedico alla vendita in azienda oppure raggiungo i mercatini. A chi voglia intraprendere quest'attività consiglio di crederci fortemente perché anche se è un lavoro duro e problematico al contempo dà molte soddisfazioni. Il mio desiderio più grande? Che la mia azienda cresca ulteriormente, affinché possa assicurare un futuro a mia figlia vivendo in campagna, in un mondo forse più pulito e sano.



## 16

LIVIA ARGESE  
 TOMMASINA BIANCO  
 ROSA CARAMIA  
 ROSANNA CAVALLO  
 GIUSEPPINA CIPRIANI  
 MARIA DE LUCA  
 ALESSANDRA DE VITA  
 ROSANNA DIMIDA  
 CRISTINA ELIA  
 ELIANE GIORDANO  
 GRAZIANA LOPARCO  
 MARIA CONCETTA MALORZO  
 SILVIA MASSARI  
 MARIA ROSA MASTROPASQUA  
 PATRIZIA MAURO  
**MARISA MELPIGNANO**  
 ANGELA POTI  
 ANNARITA RAMPINO  
 ANTONELLA RICCI  
 CATERINA SENAFÉ

*Marisa Lisi*  
**MELPIGNANO**

PROPRIETARIA "INIZIATIVE SAN DOMENICO S.R.L."

**FASANO**

**N**elle masserie quattro e cinque stelle di Puglia la regia è quasi sempre femminile. Inconfondibile, silenziosa. E soprattutto protagonista. Donne semplici e imprenditrici, figlie e mogli. Dalla raccolta dei capperi alla talassoterapia, dall'alba al tramonto, l'universo donna offre un'esperienza unica e indimenticabile. Non esiste un confine tra la frizzante Marisa Melpignano e la sua storica masseria, dai lavori in muratura alla talassoterapia, dall'arredamento ai raffinati pranzi. E poi colori, quiete, arte e storia. "Ho incominciato a lavorare come insegnante di sostegno per ragazzi diversamente abili dopo aver interrotto i miei studi di psicologia per motivi familiari. Poi sono diventata socia di un antiquario romano perché appassionata di oggetti antichi. La masseria San Domenico – a quei tempi - era la casa di villeggiatura della

famiglia. Spesso ospitavo gli amici la cui conoscenza del Sud si limitava alla costiera amalfitana e che – una volta in Puglia – rimanevano incantati e non volevano più ripartire". L'impronta imprenditoriale di Marisa Melpignano emerge sul finire degli anni Ottanta quando incomincia a produrre olio extravergine di oliva, frutto di una terra meravigliosa che il resto del mondo definisce "l'oro della Puglia". Oggi quell'olio è la materia prima della sua cucina e la base delle creme utilizzate nelle spa delle sue strutture. Risale agli inizi degli anni Novanta la decisione che le ha cambiato la vita. Le ragioni sono state diverse: i figli non amavano più passare le vacanze in masseria, mentre gli amici la apprezzavano tanto e la trovavano incantevole. Tutto ciò sommato al desiderio di realizzare una ospitalità professionalmente più elevata, l'hanno portata a fare il

LUOGO DEL CUORE



COLLEZIONE CARTOLIBRERIA CARPARELLI, FASANO- RIPRODUZIONE CLICKFOTO

grande passo, quello di dedicarsi all'accoglienza di qualità trasformando la masseria in albergo. L'ha associata alla 'Leading Hotels of the World', catena alberghiera di prestigio internazionale, e con uno straordinario impegno e sacrificio e grande passione, ha costruito un luogo di eccellenza, simbolo del turismo pugliese di qualità, frequentata da personalità istituzionali, segretari di Stato, imprenditori, aristocratici, star del cinema. "Io non faccio concorrenza agli alberghi di altissimo livello perché offro una diversa ospitalità". In masseria non si trovano i piatti d'argento perché risulterebbero fuori posto, ma ceramiche di gran gusto espressione dell'artigianato locale. Al San Domenico il rispetto della stagionalità è d'obbligo: i pomodori sono presi direttamente dalla pianta e le verdure sono raccolte fresche tutte le mattine. Colture o prodotti fuori tempo non sono considerati. "I miei collaboratori, a maggioranza donne, sanno parlare almeno due lingue straniere. Frequentano corsi di aggiornamento due volte l'anno nei settori di loro competenza. Hanno imparato – osservandomi – la cultura dell'accoglienza, tant'è che accolgono gli ospiti con lo spirito del padrone di casa".

Infatti, l'ospite – nelle sue strutture - non si sente una carta di credito perché è accompagnato con garbo, gentilezza e discrezione, in tutte le fasi del suo soggiorno. Non a caso ritorna più volte l'anno da oltre un quindicennio. Chi la conosce la definisce una 'donna per niente facile'. E non si sbaglia. Marisa Melpignano è severa, esigente, diretta, a volte anche brusca nel 'dire', preferisce non filtrare perché lo ritiene più efficace. Non è approssimativa. Tutto quello che è sotto il suo controllo è curato nei minimi particolari e racconta la passione che ella dedica a tutto ciò che fa. Nelle sue strutture la signora Melpignano ha scelto arredi e deciso l'organizzazione. Dal tè che acquista direttamente da Londra al whisky che fa arrivare dalla Scozia. Ha rispolverato antiche ricette familiari che sono diventate un must nei menù: esse si rifanno ad una cucina tradizionale, semplice e autentica, che utilizza verdura e ortaggi dell'orto privato, nel rispetto dei dettami della dieta mediterranea intesa come stile di vita, oltre che come scelta gastronomica. La sua esperienza imprenditoriale è così unica in Puglia per le sue caratteristiche perché: "molti pugliesi non si sono impegnati appieno per valorizzare la loro regione e dunque mettere in evidenza i suoi punti di forza. Chi vive in un posto bello si abitua alla bellezza e finisce per non vederla più e la trascura. Come capita nei rappor-

ti tra persone. È vincente la sua riscoperta quotidiana che tiene viva la passione. Ed è ciò che capita a me tutti i giorni". Il successo raccolto dalla masseria l'ha spinto ad ampliare la sua offerta turistica forte anche dell'apporto del marito Sergio, affermato avvocato fiscalista a capo di un avviatissimo studio legale di Roma. Infatti, nell'ottica delle politiche di destagionalizzazione del turismo pugliese, ha realizzato strutture con servizi per richiamare in Puglia viaggiatori anche durante i periodi invernali: Il San Domenico Golf è un campo con diciotto buche che ospita, tra le numerose gare internazionali, la finale del PGA European Challenge Tour. La Masseria Cimino è una guest house ricavata da un'antica masseria di famiglia risalente al 1700 che sorge sull'ottava buca del San Domenico golf. Borgo Egnatia si rivolge ad un target di giovani famiglie con figli e ad eventi aziendali. Per festeggiare i quindici anni della masseria, l'estate scorsa, è stato inaugurato San Domenico a mare, piccola e raffinata dependance di quattro suite 'pied dans l'eau'. Qualche anno fa, arrivata a Londra per motivi di studio dei figli, ha inaugurato il San Domenico House, diciotto stanze nell'elegante quartiere di Chelsea, per promuovere la Puglia ad una clientela internazionale alla quale la Puglia era poco nota. Animata dal desiderio di far conoscere ai suoi ospiti gli aspetti culturali pugliesi poco conosciuti, ha costituito la Fondazione San Domenico che ha come mission la promozione dello studio, del recupero e della tutela del territorio di Fasano e Monopoli e in particolare degli insediamenti rupestri, di cui sopravvivono testimonianze estese, spesso integre. Un capitolo mirabile e poco noto della storia europea che fonde essenzialità e raffinatezza, misticismo orientale e sobrietà pratica nella materia del paesaggio: pietra, luce, colore. Marisa Melpignano non considera la sua attività un lavoro, ma un modo di vivere che si fonde con il relax. I momenti di riposo che si concede li dedica alle adorabili nipotine con le quali condivide giochi e allegria. I suoi collaboratori raccontano l'entusiasmo che mette nella organizzazione di feste originali e a tema sempre nuovi a loro dedicate. Con grande meraviglia di tutti perché dimostra che disciplina e svago sono facce della stessa medaglia fuse in una personalità che - a seconda delle circostanze - si afferma. Nel futuro di Marisa Melpignano c'è un progetto da realizzare in Brasile. Sta pensando infatti di costruire un albergo in quella terra che lei sente vicina per affinità gastronomiche e sensibilità caratteriali.



# 17

LIVIA ARGESE  
TOMMASINA BIANCO  
ROSA CARAMIA  
ROSANNA CAVALLO  
GIUSEPPINA CIPRIANI  
MARIA DE LUCA  
ALESSANDRA DE VITA  
ROSANNA DIMIDA  
CRISTINA ELIA  
ELIANE GIORDANO  
GRAZIANA LOPARCO  
MARIA CONCETTA MALORZO  
SILVIA MASSARI  
MARIA ROSA MASTROPASQUA  
PATRIZIA MAURO  
MARISA MELPIGNANO  
**ANGELA POTÌ**  
ANNARITA RAMPINO  
ANTONELLA RICCI  
CATERINA SENAFÉ

## Angela POTÌ

TITOLARE “LA CHIAVE DI SVOLTA DI ANGELA POTÌ”

**BRINDISI**

**C**'era una volta una ragazza che voleva fare l'architetto-urbanista, che voleva tre figli e immaginava di viaggiare in camper con la sua famiglia, cani e gatti... Ora si interessa di design, di sviluppo sostenibile, si impegna in politica, ha un figlio come lo ha sempre desiderato, non ha più il compagno ma una mamma 86 enne bellissima, una sorella che si interessa di temi sociali, una nipote che vuole fare teatro serio, due cani e due gatti. Il mio essere “ariete” nell'animo e “capricorno” nella testa mi hanno spinto a cercare di seguire le mie aspirazioni e soddisfare i desideri, anche se difficilmente realizzabili, con caparbietà ed entusiasmo. Il passaggio da architetto a piccola imprenditrice è nato durante la mia attività di ricerca svolta presso un'azienda che realizzava prodotti in plastica

riciclata, grazie ad una borsa di studio che mi fu attribuita dalla Regione Puglia. Finita la ricerca per la borsa di studio è iniziata la mia personale: il bisogno di verificare delle intuizioni avute durante il lavoro in azienda mi ha spinto a continuare la sperimentazione con il polietilene in diverse forme – in polvere, granuli, come materia prima seconda ottenuta dal riciclo solido urbano. La ditta individuale è nata più tardi, nel 2009, quando avevo già testato alcuni prodotti che pensavo potessero avere successo per il design e per il valore aggiunto di essere realizzati con materia prima seconda e di scarto. La formazione da architetto, il metodo acquisito grazie ai seminari seguiti sul design e la partecipazione al dibattito, tutto pugliese, sul design strategico e il design della decrescita, che ha avuto l'arch. Riccardo

LUOGO DEL CUORE



SCORCIO DEL PORTO BRINDISI

Dalisi come maestro, sono stati fondamentali per affrontare questo percorso da eco-designer. Certo i problemi non sono mancati perché tutto ciò che è innovativo ha difficoltà a trovare mercati che vogliano investire in prodotti inusuali, si tratta sempre di trovare mercati di nicchia che spesso si fa fatica ad individuare. Altra difficoltà non da poco, è l'individuare e reperire macchinari adatti ad una piccolissima azienda: sono tutti a dimensione di grande azienda e quindi costosi ed ingombranti e spesso non adatti ad un laboratorio artigiano. Errori? Certo, tanti. Il primo fra tutti: non essere riuscita a trovare un socio con cui presentare un progettino di finanziamento e volare insieme in mercati esteri ad offrire i nostri prodotti. L'educazione avuta dalla mia famiglia e l'esempio che mi è stato offerto mi ha formato per quello che sono oggi: una donna seria, idealista, testarda, tenace, ottimista e felice di avere avuto tutti questi insegnamenti e di poterli a mio volta trasferire a mio figlio. Non farei quello che faccio se non fosse stato per loro: mi hanno dato la possibilità di scegliere cosa fare da grande... e questa è stata un'opportunità preziosa. Mio figlio, ora 17 enne, è stato fin da piccolo fondamentale per i giudizi formali e funzionali che mi ha sempre dato sugli oggetti da me progettati e realizzati. Vuole fare l'architetto-designer...

La "Chiave di svolta" è una ditta individuale... molto individuale ma non individualista "Self made woman", che punta a mercati di nicchia di Paesi che hanno avviato un tipo di sviluppo che tiene conto delle componenti ambientali e che possono apprezzare arredo e complementi di arredo con materiale riciclato con valore aggiunto di gradevole design. Per riuscire ad incidere su mercati anche piccoli dovrei dotare la mia ditta di un attrezzatura che mi consenta di migliorare i prodotti velocizzando, ma non troppo, il processo produttivo che dovrà rimanere a carattere semi-artigianale. Ritengo che mai come in questo periodo siano valorizzate le ditte che si auto producono. La libertà di passare dall'idea al progetto senza dover dare conto a processi intermedi e a passaggi esterni, fornisce il valore aggiunto a manufatti con forme inusuali ed economicamente competitivi. Un'immagine futura che sogno ad occhi aperti: appena sveglia apro le finestre, faccio un buon caffè, lo sorveglio mentre leggo le notizie sul "corriere" on line, quindi scendo in giardino nel mio laboratorio, saluto il mio giovane apprendista assunto a tempo indeterminato e parlo al telefono con mio figlio che dalla Turchia mi racconta le news sulla nuova linea della "Chiave di Svolta" da lui creata con suoi colleghi turchi e greci.



**Siride**  
cooperativa sociale

# 18

LIVIA ARGESE  
TOMMASINA BIANCO  
ROSA CARAMIA  
ROSANNA CAVALLO  
GIUSEPPINA CIPRIANI  
MARIA DE LUCA  
ALESSANDRA DE VITA  
ROSANNA DIMIDA  
CRISTINA ELIA  
ELIANE GIORDANO  
GRAZIANA LOPARCO  
MARIA CONCETTA MALORZO  
SILVIA MASSARI  
MARIA ROSA MASTROPASQUA  
PATRIZIA MAURO  
MARISA MELPIGNANO  
ANGELA POTI  
**ANNARITA RAMPINO**  
ANTONELLA RICCI  
CATERINA SENAFÉ

## *Annarita* **RAMPINO**

LEGALE RAPPRESENTANTE “OSIRIDE SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE”

**SAN DONACI**

**S**ono Annarita Rampino Presidente della Cooperativa Sociale Osiride, ho 50 anni, laureata in psicologia ed ho conseguito una specializzazione in psicodiagnosi nel 1988. Dal 1991, a seguito della costituzione della cooperativa, ricopro il ruolo di Presidente, e dall'apertura di un Centro Diurno nel 2006 ho la responsabilità anche come coordinatrice dello stesso. Oggi la cooperativa conta, nei vari servizi, 32 dipendenti di cui 19 donne. La nostra storia è iniziata nel 1988 a seguito del mio tirocinio presso il reparto di Psichiatria dell'ospedale di San Pietro Vernotico (BR), eravamo nel pieno dell'attuazione del D.Lgs 180, la cosiddetta Legge Basaglia, promulgata nel 1978 e le richieste sul territorio facevano intravedere

delle opportunità di lavoro; fu così che nel 1991 si costituì la cooperativa Osiride, e se possiamo dire anche la mia storia da imprenditrice. I primi anni furono molto difficili, il primo lavoro che durò circa un anno ci fece rientrare, appena, nei costi che sostenevamo per mantenere in piedi la Cooperativa, per molto tempo gli unici finanziamenti furono quelli di alcuni soci e possiamo dire che buona parte di noi lavorava con lo spirito del volontariato. Nel 1994 fu indetta la gara di appalto per la gestione della Casa di Riposo “S. Vita” nel comune di San Donaci e fu questo “spirito di volontariato” che ci fece aggiudicare la gara. L'anno successivo vincemmo la gara di appalto per la gestione di una Comunità Alloggio su San Pietro Ver-

LUOGO DEL CUORE



CHIESA MATRICE SAN DONACI

notico e la cooperativa Osiride cominciò a poter contare sulle sue forze. Contemporaneamente venivo chiamata per delle supplenze annuali dal Provveditorato agli studi di Lecce. Ciò è durato diversi anni. Diventavo madre di due figli, e supportata da mio marito, non mi sono mai allontanata dalla gestione della Cooperativa Sociale Osiride. Nel 1998 arrivò la gestione di una Comunità Riabilitativa da 13 posti letto, crescevamo ancora. Nel contempo ho frequentato corsi di formazione in gestione di impresa, marketing, gestione delle risorse ecc.. Nel 2006, con l'aggiudicazione della gara relativa al Centro Diurno, ho deciso definitivamente di abbandonare l'insegnamento per abbracciare totalmente quello di coordinatrice. Oggi la cooperativa opera principalmente sul territorio della fascia Brindisi sud, si è dotata di una sede amministrativa con sala riunione per i soci e un ufficio di segreteria per le relazioni esterne. Si avvale di consulenze esterne per la parte fiscale e tributaria oltre a quelle di medicina del lavoro per gli adempimenti previsti dalla legge. La gestione interna, invece, si occupa degli adempimenti relativi alla certificazione della qualità (certificazione acquisita

nel 2003), della progettazione, della gestione del personale, e dell'organizzazione di tutte le attività e dei rispettivi referenti. La trasparenza nella gestione della Cooperativa, l'essere attenti alle necessità dei propri collaboratori, la cura dei rapporti (non perdendo di vista i ruoli e le responsabilità a cui siamo chiamati quotidianamente), lo spirito partecipativo nell'affrontare tutte le problematiche sono per me delle necessità. Sono al secondo mandato come consigliere Regionale della mia associazione di categoria; gli impegni che sono chiamata ad assolvere quotidianamente sono svariati. La mattina è dedicata alla risoluzione delle problematiche relative alle attività quotidiane del Centro Diurno, al pomeriggio, nella sede amministrativa, si continua con le necessità amministrative. Tutto ciò fa sì che la giornata lavorativa diventi di dieci ore e talvolta anche di 15, specialmente in concomitanza di scadenze di progetti o di gare d'appalto. Ho un sogno nel cassetto della mia scrivania: il finanziamento di un progetto per una residenza per disabili, nel mio comune, con 22 posti letto. Attualmente il progetto è in fase di valutazione presso la Regione Puglia.



## 19

LIVIA ARGESE  
 TOMMASINA BIANCO  
 ROSA CARAMIA  
 ROSANNA CAVALLO  
 GIUSEPPINA CIPRIANI  
 MARIA DE LUCA  
 ALESSANDRA DE VITA  
 ROSANNA DIMIDA  
 CRISTINA ELIA  
 ELIANE GIORDANO  
 GRAZIANA LOPARCO  
 MARIA CONCETTA MALORZO  
 SILVIA MASSARI  
 MARIA ROSA MASTROPASQUA  
 PATRIZIA MAURO  
 MARISA MELPIGNANO  
 ANGELA POTI  
 ANNARITA RAMPINO  
**ANTONELLA RICCI**  
 CATERINA SENAFÉ

# Antonella RICCI

SOCIO ACCOMANDANTE CON DELEGA ALLA SOMMINISTRAZIONE DELL'IMPRESA "AL FORNELLO DA RICCI DI SAPONARO TEODORA & C.- SOCIETÀ IN ACCOMANDITA SEMPLICE"

**CEGLIE MESSAPICA**

// Vai è la tua occasione non puoi perdere quest'opportunità": con queste parole mio padre, Angelo mi incoraggiava ad intraprendere qual percorso di vita che avrebbe segnato la mia intera esistenza. Avevo 22 anni quando andai in Francia ad imparare l'ars coquinaria nell'atelier gastronomico di Paul Bocuse, il padre della nouvelle cuisine. Fin d'allora guardavo alla tradizione familiare come un'eredità da tutelare e conservare, discostandomi da quelle comuni mode alimentari per dare spazio al gusto semplice e genuino. Sono contraria alla globalizzazione in cucina. I piatti sono pugliesi, romani, francesi o giapponesi. Ogni cuoco deve sempre seguire le sue origini e le ricette avute in eredità dal passato.

Ma questo vale soltanto tra i fornelli. La mia vita e la mia famiglia sono globalizzate; infatti mio marito, Vinod è nato nelle Mauritius. L'ho conosciuto durante un seminario di cucina pugliese che ho tenuto in quell'isola dell'oceano indiano. Era il 1998 quando fui scelta da Sandro Morari, insieme ad un team di sole donne, per rappresentare la cucina italiana all'estero. Lì ho vissuto una settimana di intensa attività ed è bastata per innamorarmi. Dopo un anno il matrimonio con Vinod, cuoco eccezionale migrato in Puglia solo per amore, come nelle favole. Ma partiamo dall'inizio... nel 1967 un'antico casale di famiglia, arroccato su una fra le tante collinette di Ceglie Messapica, viene trasformato dando vita al Fornello, elegante trattoria dove i

LUOGO DEL CUORE



PIAZZA PLEBISCITO CEGLIE MESSAPICA

piatti, inseriti in una calda cornice ambientale, erano lo spiedino di carne e le orecchiette fatte in casa al ragù di carne o con le cime di rape. Dora, mio madre, proveniva da una famiglia di cuochi: suo padre possedeva un ristorante a Brindisi. Conosce Angelo e si sposano. Anche qui amore a prima vista. Mio madre e mio padre hanno cominciando usando le tovaglie di corredo e con i piatti e le posate avute in regalo per il matrimonio. Sono stati anni duri, ma piacevoli e costruttivi... Il ristorante cresce e da semplice fornello (all'inizio si poteva portare via la carne), comincia ad essere un punto di riferimento importante per il territorio. Nei periodi di ferie, o durante le giornate di chiusura, la mia famiglia al completo viaggiava in Puglia e fuori regione, per conoscere e apprezzare i migliori ristoranti d'Italia. Abbiamo fatto molte amicizie, dando e ricevendo affetto. Dopo circa 20 anni i miei genitori hanno conquistato la stella Michelin: era il 1996. Ancora oggi inseguo i sapori tradizionali e faccio risaltare il gusto che è fonte di creatività e chiave di volta della mia cucina. Quando cucino il mio intento è quello di voler condividere con i miei ospiti la gioia ed il piacere che il buon cibo procura. Nel mio ristorante il rapporto con la cultura contadina di Ceglie ha creato una gastronomia nella quale il diritto al buon cibo affianca il diritto della terra di esigere il rispetto dovuto per i cibi che elargisce. Mio padre sosteneva con orgoglio che in questo ristorante si utilizzano soltanto materie prime e di stagione che lui stesso si procurava andando in giro per masserie e per orti, parlando con gli allevatori ed i coltivatori. Io stessa da piccola andavo in giro con lui ed assistevo alla scelta degli animali migliori, all'assaggio dei formaggi più saporiti... La globalizzazione del gusto, cancellando secoli di cultura alimentare, ha portato inevitabilmente ad una omologazione del gusto, con il naturale impoverimento della varietà dell'alimentazione. Invece al Fornello il cibo è presentato e suggerito con cura, ponendo attenzione all'esaltazione della sua intrinseca qualità. Cucinare con queste modalità è un atto d'amore e tutto ciò che si fa per amore rende felici, ma allo stesso tempo comporta tanto lavoro e spirito di sacrificio. E' stato così che ho scoperto, apprezzato ed amato i miei genitori, amorevoli e severi. Agli inizi della mia carriera di chef, mi scrutavano mentre lavoravo e mi sgridavano per far migliorare le mie creazioni; oggi, purtroppo, solo mia madre mi loda per i traguardi che ho raggiunto: il suo occhio orgoglioso e stanco mi os-

serva ancora, seguendo ogni mio spostamento. La mia infanzia è trascorsa in cucina e già ad otto anni guardando la mamma, Nonna Rosa e Zia Maria. Preparavo i taralli all'olio e i panzerotti piccoli e gustosissimi per gli antipasti. È un ricordo troppo vivo che mi accompagna, sempre nella stessa cucina di tanti anni fa. Oggi Shamira mia figlia, ripercorre gli stessi identici gesti. Ed i riconoscimenti non sono tardati ad arrivare... Oltre alla sopra citata Stella Michelin, agli inizi degli anni 90 Luigi Veronelli assegnò il suo "Sole" al prelibato cosciotto di agnello da latte con patate, cotte sotto la cenere di questo fornello. Nel 1998 sono entrata nella catena dei Jeunes Restaurateurs d'Europe, autorevole e selettiva associazione che raccoglie i "bravi" con età inferiore a 35 anni e nel 2004 ho cominciato ad insegnare all'Alma, scuola di cucina internazionale il cui rettore è Gualtiero Marchesi, lo stesso che nel 2010 mi ha assegnato il prestigioso premio "Arti e Mestieri, la qualità della formazione". A questo si aggiungono le mie numerose presenze nei programmi televisivi quali la "Prova del Cuoco" e all'interno del canale Sky "Gambero Rosso Channel". Nel nostro Ristorante ognuno ha un ruolo. Mio marito è attento alla presentazione dei piatti ed anche agli accostamenti cromatici delle pietanze; la sua appartenenza alla tradizione francese è evidente per la varietà e per la genialità nell'elaborazione dei cibi. Rossella, mia sorella, è maestra nell'accoglienza. Si muove tra i tavoli da brava padrona di casa ed è esperta nel consigliare il vino giusto da abbinare al piatto: questo suo fare lo ha ereditato da mio padre, così come la passione per il buon vino. Ma le polpette sono il regno di mia madre Dora. Da ben quarantacinque anni, con una mistura quasi "stregonesca" è addetta alla preparazione delle gustosissime polpette che vengono servite con un piacevole vino freddo prima dell'antipasto. Tutti noi amiamo il nostro lavoro e, partendo dalle conoscenze acquisite e dall'esperienza maturata, aiutati dalla fantasia, creiamo quel qualcosa che favorisce la comunicazione di un gusto, di un sapore, di un godimento per il palato. Ancora oggi chi viene a mangiare nel nostro ristorante vuole assaporare i cibi della nostra Ceglie ed è ciò che propongo, perché amo profondamente questo luogo. Avrei potuto andare altrove. Ho avuto tante alternative offerte di lavoro, ma sarebbe stato un tradimento, prima verso mio padre e poi verso la mia terra. Imperdonabile. Il mio posto è qui e ci sto bene.



## 19

LIVIA ARGESE  
 TOMMASINA BIANCO  
 ROSA CARAMIA  
 ROSANNA CAVALLO  
 GIUSEPPINA CIPRIANI  
 MARIA DE LUCA  
 ALESSANDRA DE VITA  
 ROSANNA DIMIDA  
 CRISTINA ELIA  
 ELIANE GIORDANO  
 GRAZIANA LOPARCO  
 MARIA CONCETTA MALORZO  
 SILVIA MASSARI  
 MARIA ROSA MASTROPASQUA  
 PATRIZIA MAURO  
 MARISA MELPIGNANO  
 ANGELA POTÌ  
 ANNARITA RAMPINO  
 ANTONELLA RICCI  
 CATERINA SENAFÈ

*Caterina*  
**SENAFÈ**

AMMINISTRATORE UNICO "SAGITTARIO S.R.L."

**SAN VITO DEI NORMANNI**

**S**ono Caterina Senafè, amministro le società Sagittario Srl e Aurora Srl, con le quali gestisco attività commerciali in franchising. Ho iniziato l'attività imprenditoriale nel maggio del '95, quando le mie figlie Sara e Irene hanno cominciato la vita scolastica. Dopo aver appagato il desiderio di diventare mamma, cresceva la voglia di realizzarmi nel lavoro e, siccome sono abituata a non aspettare che qualcosa mi venga dato, ho cercato l'opportunità che mi serviva per cominciare; del resto un motto che spesso mi accompagna è il titolo della tesi di laurea di un grande amico: IL VINCENTE CERCA LA STRADA – IL PERDENTE TROVA UNA SCUSA. Inaugurai il 1° negozio facendo una società con due amici che aveva-

no già esperienza commerciale nel settore abbigliamento, prima della fine dell'anno ne aprimmo altri due, e siccome ero l'amministratore, mi presi la responsabilità di firmare svariati milioni di lire in cambiali per il solo avviamento. Successivamente mi svincolai dall'impegno societario e andando avanti da sola per la mia strada, ne aprii molti altri, gestendo così un gran numero di dipendenti. Nel corso degli anni ho fatto investimenti giusti e sbagliati (aprendo anche in centri poco produttivi), ma tutto ciò è servito a far crescere la mia esperienza. Qualche volta è capitato di poter usufruire di finanziamenti agevolati, ma essi non sono stati mai motivo di scelta per i miei progetti, l'unico motivo per fare qualcosa è crederci. Oggi ho

LUOGO DEL CUORE



CHIESA DI SANTA MARIA DEGLI ANGELI (CHIESA VECCHIA) SAN VITO DEI NORMANNI

ridimensionato l'attività commerciale a quattro punti vendita su Ostuni e Taranto con attività in franchising avendo in totale 11 dipendenti tutte donne. Ho poi esteso il mio impegno anche alla gestione di un'attività alberghiera e ristorativa, "Hotel Resort dei Normmmani" che dispone di 63 camere, sala ricevimenti e bar, qui ho 13 dipendenti di cui 5 uomini e 8 donne ed altro personale chiamato occasionalmente. In entrambe le attività, il mio lavoro è basato sulla gestione delle risorse umane, responsabilizzando il personale, creo complicità, condividendo ogni tipo d'iniziativa, cerco di essere d'esempio anche nei lavori più umili, ma ciò che insegno a chi collabora con me è che la parte più importante dell'attività è il nostro cliente, è a lui che è rivolta tutta la nostra attenzione, con sinceri consigli e giuste informazioni deve sentirsi tanto nel negozio, quanto in hotel: a casa sua. Ogni volta che ho cominciato un'attività imprenditoriale, l'ho fatto con un po' d'inconscienza, non avendo piena considerazione del grande sacrificio al quale sottoponevo me e la mia famiglia; è a loro che ho sottratto gran parte del mio tempo, ma è anche grazie alla loro orgogliosa

considerazione che riesco a conquistarmi successi, sia come imprenditrice, che come madre e moglie, portando avanti con impegno ogni iniziativa e raggiungendo con successo gli obiettivi prefissati. Da circa tre anni mio marito ha ceduto il posto in banca a nostra figlia maggiore, potendo così collaborare a tempo pieno con me, e così che cerchiamo di costruire un futuro lavorativo per la figlia più piccola. Ciò che più mi gratifica è la stima che ricevo da tutti i collaboratori e con loro il piacere di ricevere un complimento dal cliente soddisfatto. Amo tutto ciò che mi circonda, perché l'ho costruito con amore.



## RINGRAZIAMENTI

---

**U**n ringraziamento alle imprenditrici, alle componenti del Comitato per l'Imprenditoria Femminile alla Segreteria del Comitato dott.ssa Rosa Palmieri e a tutti coloro che, all'interno delle associazioni rappresentate nel Comitato, hanno contribuito alla stesura del volume, investendo il loro tempo ed energie in questa opera.

