INTERVIEW

GIORGIA FAULISI

FONDATRICE DELLE PIZZERIE LA MAFALDINA

SI LEGGE IN 5 min. 14 sec.

GIORGIA FAULISI

FONDATRICE DELLE PIZZERIE LA MAFALDINA

Sedi: Pontevigodarzere, Padova Centro Storico, Ponte San Nicolò, Monselice (in apertura).

INTERVIEW

«CREDO CHE NEL FARE IMPRESA, LA PASSIONE ABBIA BISOGNO DI RITAGLIARSI UNO SPAZIO PER L'INNOVAZIONE E IL RISCHIO».

Una tradizione di famiglia porta l'amore per la pizza nella tua vita, poi il coraggio di creare La Mafaldina: come hai trasformato l'amore in impresa?
La pizza è sempre stata parte della mia vita, perché è tradizione di famiglia. Fin da piccolina anche dopo la scuola stavo spesso nelle pizzerie di famiglia. Direi che è stato un amore istintivo. Non a caso La Mafaldina è nata d'impulso: io e mio marito volevamo progettare qualcosa, e cosa poteva esserci di meglio, se non lanciare un nuovo concetto di pizzeria? All'inizio i fondi per aprire un'attività non erano molti, quindi credo che la prima Mafaldina sia nata con "l'incoscienza" del non rendersi conto del grande impegno che ci stavamo assumendo. Credevamo sicuramente nelle nostre capacità, le mie creative e di esperienza, contabili e amministrative quelle di mio marito. Devo dire che abbiamo avuto un grande supporto dalla mia famiglia. Forse i primi a credere in noi sono stati proprio loro, che vedevano "imprenditorialità" nonostante l'età – io avevo solo 26 anni e mio marito poco più.

Cosa c'è di te in questo locale? C'è qualcosa che hai riportato dalla storica "pizzeria" di nonno Nicola?
Di me c'è davvero tutto. Considera che sono nel nome e nel logo, perché "Mafaldina" si riferisce alla "piccola di Mafalda", soprannome che porto da sempre per la somiglianza a mia mamma Mafalda. Nelle pizzerie ho scelto ogni cosa nei minimi dettagli. Dalle ristrutturazioni che facciamo da capo a piedi in ogni nuovo locale, alla *mise en place*, alla scelta delle pizze e dei dipendenti… tutto quello che c'è all'interno della Mafaldina passa da me. Ci metto veramente anima e cuore, e sempre con mio marito e la mia famiglia a fianco. Della pizzeria del nonno non abbiamo portato dietro molto, perché la visione imprenditoriale di oggi è molto diversa da quella che c'era un tempo. Ora bisogna avere una visione moderna, anche un po' "social". Ma il nonno, e un po' tutta la famiglia, mi hanno insegnato la dedizione al lavoro, che c'è da quando mi alzo la mattina e vado in ufficio a controllare ogni dettaglio, fino a notte fonda, poco prima di andare a letto. Da loro ho imparato a lavorare sodo, ho capito che nulla arriva per caso; c'è sempre bisogno di impegno e costanza.

La Mafaldina è un vero e proprio brand con tre sedi nel padovano. Quali sono state le sfide che hai incontrato nell'aprire i nuovi locali?
A dire la verità le sfide sono quelle di tutti i giorni, il cambio generazionale, l'aumento dei costi e delle materie prime… Insomma, le complicanze che tutti gli imprenditori al mondo d'oggi hanno. La sfida vera e propria è stata quella verso me stessa. Ogni sera mi addormento pensando "ce la facciamo anche con questo problema?", "ce la facciamo con l'organizzazione per una nuova pizzeria?", e tanti sani timori che il mondo del lavoro ti porta ad avere.

Cosa hai mantenuto dell'atmosfera iniziale e cosa invece hai voluto "trasformare"?
In ogni locale ho voluto mantenere quell'atmosfera e quella sensazione di familiarità che si ha fin dall'ingresso. Non è solo "buonasera questo è il vostro tavolo, cosa volete mangiare, questo è il conto, grazie, arrivederci". È un raccontarsi col cliente, a volte confidarsi. È sapere il suo nome, cosa fa nella vita, cosa gli piace, quali sono le cose per lui importanti, anche nell'essere servito per "viziarlo" sempre di più. L'aria di familiarità non viene solo da me e da mia madre (che si occupa della Mafaldina di Pontevigodarzere), ma anche da tutti i nostri collaboratori, che fanno sentire i clienti come a casa – che poi è parte del nostro logo. In ogni nuova apertura aggiungo quel tocco di esperienza in più, che riguardi l'arredo ma anche il rapportarsi con il cliente, che è nostra linfa vitale (cosa che ricordo sempre a ogni nostro collaboratore). La pizza rimane sempre la nostra protagonista. Non siamo mai scesi a compromessi sulle materie prime, che per noi restano sempre un punto fermo in ogni progetto che intraprendiamo. Le nostre non sono classiche pizzerie, ma luoghi dove vuoi fare bella figura quando porti i tuoi amici. Entri e respiri quell'aria di casa che vorresti trovare, ma anche quell'eleganza che non è solita della pizzeria.

Clienti, dipendenti, collaboratori, fornitori… ogni giorno ruotano attorno a te tante persone. Come si crea un'attività che "sappia di famiglia"? (Un po' come una buona pizza)
È una cosa che nel tempo viene quasi da sé. Nel mio caso è nata dando alle persone ruoli e decisioni che all'inizio erano solo miei. Questo mi ha alleggerita e ha permesso a tutti di crescere. L'atmosfera della "famiglia" si ha quando si cerca di costruire un rapporto, di lavorare in armonia credendo con fiducia nel lavoro degli altri. E poi quando si può, fa bene passare del tempo assieme anche al di fuori del lavoro.

Il rischio del tempo e del successo è che si spenga la passione da cui tutto è nato: come si mantiene viva dietro ai "numeri" e agli ostacoli quotidiani?
Penso che ogni imprenditore abbia almeno un momento in cui teme che qualcosa possa spegnersi. Nel mio caso, come ragazza di trentatré anni e una quarta pizzeria in apertura, beh, di paure ce ne sono tante. Però continua a esserci dentro di me quel pizzico di incoscienza che mi aiuta a vedere in modo diverso il rischio e mi permette di investire soldi e tempo in zone ancora imprenditorialmente "sconosciute", come adesso per la pizzeria di Monselice. Stiamo aprendo questo nuovo locale lontano da tutti gli altri e non sappiamo minimamente come possa andare. Credo che nel fare impresa, la passione abbia bisogno di ritagliarsi uno spazio per l'innovazione e il rischio. Scegliere un design diverso per ogni locale, metterci qualcosa di originale rispetto alla classica pizzeria; creare pizze nuove, lanciare le idee nei social. Quindi, come si mantiene viva questa passione? Con un pizzico di pazzia, quella che vede l'impresa con gli occhi della giovane ragazza della prima pizzeria.

Al di là di tutto, oltre alla buona pizza è importante ciò che resta quando si esce. Secondo te, cosa portano a casa le persone dalla Mafaldina?
Siamo partiti nel 2018 con la prima pizzeria, quando il vero impasto napoletano a Padova non c'era. Credo che abbiamo dato un po' il via alla pizzeria napoletana *autentica*; ci sono clienti che mi dicono "Ho provato in altre pizzerie, ma come la tua non ce ne sono". Poi ciò che ci distingue è l'ambiente, con la scelta di arredi che abbiano un'identità, che siano confortevoli. E c'è il legame. Il legame con il cliente che entra e mi dice "Ciao Giorgia, ti seguo nei social", anche se è la prima volta che ci vediamo. Il legame con il cliente che ho imparato a conoscere tanto bene da costruirci un'amicizia. Questo è La Mafaldina. I clienti scelgono di cenare in uno dei nostri locali, non solo per la pizza ma anche per le relazioni che si formano con noi e i nostri collaboratori. In ogni pizzeria c'è un pezzo di cuore dei nostri clienti. È così che diventa concreto il concetto "come a casa".

Il successo non si esprime mai allo stesso modo, perché chi lo incontra lo vive a modo suo: cosa significa per te avere successo?
Non mi sono mai fatta questa domanda, ma credo significhi prima di tutto avere delle grosse responsabilità. Responsabilità verso i collaboratori che sono con noi, i fornitori, gli impegni che ci prendiamo quotidianamente. Una volta raggiunto il successo, te ne rendi conto perché la gente ti riconosce per strada, si complimenta con te; ma ancora oggi, ogni tanto mi fermo e dico a mio marito "ti rendi conto quante cose abbiamo fatto in così poco tempo?". Questa è la forza del nostro lavoro, il riuscire a trovare la volontà di costruire continuamente qualcosa di nuovo. Il successo lo vedi nei numeri, ma soprattutto attraverso i clienti che ogni sera vengono a trovarti. Lo percepisci dalle persone che ti sono intorno, perché da dentro non si riesce mai a "vedere" a pieno quello che hai realizzato. ●