

Difficoltà e successi

RACCONTI DI VITA

Dal blog *Nuvola del Lavoro* a cura di **L. Aldorisio, D. Cavalcoli, B. D'Amico, S. Pagliuca e F. Savelli**

FLORIANA E LA GASTRONOMIA

«Ho avviato un'impresa comodamente a casa»

Torte e biscotti, muffin e ciambelle: tutto fatto in casa. Una garanzia di artigianalità che Floriana Baiocchi, romana trapianata a Milano quattro anni fa, ha il pieno diritto di rivendicare dal momento che impasta e inforna direttamente nella cucina di casa, dove ogni giorno confeziona dolci su ordinazione pronti per essere consegnati a domicilio o rifornire botteghe e negozi di quartiere. Un lungo passato trascorso negli uffici amministrativi del Senato, poi il trasferimento deciso per amore e la necessità di reinventarsi: Floriana lo ha fatto trasformando la sua passione per l'arte bianca in un lavoro dopo aver individuato, tra l'immensa giungla burocratica che regola l'avvio di un progetto d'impresa, la formula più adatta alle sue esigenze, economiche e di vita. Si tratta della microimpresa domestica che norma attività nate tra le mura di casa, un profilo giuridico ancora poco diffuso in Italia al punto che il suo laboratorio di pasticceria, «Le giuggiolate di Flo», è la prima micro-realtà di questo tipo registrata nel Comune di Milano. Nel resto del territorio nazionale se ne contano poche altre decine, e sono attive nel settore alimentare.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

