

## Imprenditoria giovanile al femminile: la storia della cioccolateria luxury Velt

LINK: <https://alleyoop.ilsole24ore.com/2022/01/31/cioccolateria-luxury-velt/>



categoria: Senza categoria  
Imprenditoria giovanile al femminile: la storia della cioccolateria luxury Velt scritto da Danila Giacipoli il 31 Gennaio 2022 Senza categoria Fa così tanta paura avere un'idea? Se sei donna e hai talento, devi rischiare. Abbiamo bisogno di esempi positivi e concreti che rispecchino la volontà di una generazione mancante di percorsi specializzanti, agevolazioni economiche e garanzie sul lavoro. Livia Tommasini, giovane imprenditrice e fondatrice della cioccolateria di lusso Velt, racconta ad Alley Oop non solo l'ambizione di un concept avanguardistico, ma anche il sacrificio e la tenacia necessaria per realizzarlo. Nel bel mezzo del lockdown, la cioccolatiere Tommasini affitta un locale a Roma. Sceglie di farlo perché trovare lavoro dopo gli studi è difficile, sia in Italia sia all'estero. Consapevole dell'importanza di investire nel suo stesso talento, sceglie di non vanificare i

mesi trascorsi presso la scuola di alta formazione di pasticceria Casta Alimenti. Reinventarsi ha significato mettere subito in pratica la conoscenza delle materie prime, dei fornitori e la passione per le tecnologie più avanzate, puntando ad un modello di business competitivo e moderno. Oggi Livia Tommasini ha ventidue anni e pensa già ad espandersi, senza perdere di vista le sue priorità: 'Realizzare Velt mi ha dato lavoro e soddisfazione, è un'attività tutta al femminile nata da legami familiari e amicizie. Vince chi è più grande è vero, ma con una responsabilità così importante potersi fidare del mio team è la scelta vincente'. A dicembre del 2021 inauguri Velt, la tua cioccolateria romana nel quartiere Marconi di Roma. Lo fai in cento metri quadrati comprensivi di laboratorio e macchinari altamente tecnologici. Come ci si sente ad essere un'imprenditrice così

giovane oggi in Italia? L'idea della cioccolateria ha preso forma nel primo lockdown, sono fiera di me stessa, di quello che sto creando e del team. Ho fatto tutto da sola e mi è venuto naturale mettere l'idea in piedi, dai fornitori alle scelte operative. Sono una testa calda e nemmeno il covid è riuscito a buttarmi giù. Abbiamo iniziato a pagare l'affitto del locale nell'agosto 2020 con tutte le incertezze derivanti dall'emergenza sanitaria, è difficile ma ho avuto il supporto della mia famiglia. Mia madre lavora con me e la mia più grande ispirazione è mio padre. Quando è nata la passione per il cioccolato e come descriveresti le origini dell'idea di Velt? L'idea di Velt nasce dall'ambizione di proporre un prodotto qualitativamente elevato inserendo l'innovazione nella personalizzazione per un mercato di nicchia. La reference del modello di business è francese, l'ho studiato e l'ho voluto

riportare in Italia; mi ispiro molto anche alla creatività dello chef Amaury Guichon. Amo il cioccolato sotto ogni forma, ha un carattere tutto suo e non tutti lo amano. Ci puoi giocare, lo puoi scaldare, temperare e creare da zero vere e proprie forme artistiche. Spiegaci la commistione tra cioccolato e tecnologia. Ho pensato, come posso essere innovativa e distinguermi dalla massa? Mettiamo la personalizzazione con una stampante 3D e una termoformatrice per fare gli stampi! Ho anche il roboqbo, un macchinario dell'industria 4.0 che cuoce in sottovuoto conservando sapore e gusto. La tecnologia è un investimento a lungo termine. Vedi gli stampi, il costo è decisamente elevato e se investo su una termoformatrice posso ricavarli da sola. Sono ragionamenti fondamentali, se pensi che anche solo per il laboratorio ho dovuto aspettare l'acciaio, di scarsa reperibilità a causa del covid. Quali occasioni e quali difficoltà hai incontrato nel tuo percorso? Questo lavoro richiede tanta forza di volontà, tanta energia, team working e umiltà. Il mio percorso comincia dall'alberghiero e continua presso la scuola di alta formazione Casta Alimenti a Brescia. Dopo gli studi ho frequentato uno

stage presso Zuccarello a Torino. La difficoltà che ho avuto è stato proprio il mio carattere, sempre molto timida e impaurita dalla situazione quando in realtà potevo dare tanto. Ho osservato in silenzio senza farmi scappare nulla e sempre aperta a nuove esperienze. Nonostante le difficoltà, oggi sono carica e piena di energia per questa nuova attività. Ragazzi non vi fermate mai! Hai potuto usufruire di agevolazioni coerenti con il tuo concept? Consigliaresti a persone giovani come te di mettersi sul mercato con un'idea? Ho valutato diverse opportunità regionali e nazionali. Sperando di ottenere in breve tempo l'aiuto indispensabile per far decollare una startup con innovazione di processo, ho pensato di rinunciare a qualsiasi forma di finanziamento che prevedesse un fondo perduto. Ho identificato con un consulente l'opportunità offerta da Invitalia di erogare un mutuo a tasso zero nell'ambito della legge che prevede iter semplificativi e premianti per le imprese femminili di donne under 30. Ho ottenuto una delibera di ammissibilità del progetto esecutivo nell'ottobre 2020. Ad oggi non abbiamo ancora ricevuto nessun tipo di sostegno, nonostante a settembre 2021 abbiamo

sottoscritto il contratto di mutuo con un notaio. La delusione è tanta ma siamo partiti ugualmente, per cui oggi siamo qui grazie ad alcuni fornitori (come Tervi s.r.l) e alla banca del Fucino che mi ha erogato un prestito 'ponte' per l'acquisto di materie prime e di alcune attrezzature. Nonostante questo non mi sono buttata giù, consiglio vivamente a tutti i giovani di intraprendere il percorso da imprenditori, ci sono cose belle e brutte che fanno parte del gioco ma a obiettivo raggiunto ne vale la pena. Quali sono le tue aspettative rispetto alla crescita e al posizionamento della tua azienda? Voglio metterci la faccia, perché so che così le persone si fideranno di più. Ho bisogno di attirare grandi organizzazioni proprio perché Velt punta alla qualità in un'ottica luxury. Vorrei coinvolgere ristoranti, alberghi, altre attività nel food. Sto anche valutando la possibilità di nuove aperture di sola proposta commerciale e di 'punti di contatto' con la nostra clientela. Guardo già molto avanti. \*\*\* La newsletter di Alley Oop Ogni venerdì mattina Alley Oop arriva nella tua casella mail con le novità, le storie e le notizie della settimana. Per iscrivervi cliccate qui. Per scrivere alla redazione

l'indirizzo mail è  
alleyoop@ilsole24ore.com  
Partecipa alla discussione  
Nome \* Email \* Il tuo  
indirizzo email non verrà  
pubblicato Sito web Annulla  
Disclaimer Pubblica