



il microcredito in italia

RASSEGNA STAMPA

Imprenditoria immigrata a Genova

01/05/2013 – La Repubblica, web – <i>Frutta e verdura l’invasione multiethnica</i>	1
08/05/2013 – La Repubblica, web – <i>Commercio, l’invasione dei cinesi</i>	2
27/06/2013 – La Repubblica, web – <i>Foce, addio. Arriva la focacceria</i>	3

Frutta e verdura l'invasione multietnica

VENDONO insalate e pomodori, ma anche papaia, mango, manioca.

I negozi di frutta e verdura dei lavoratori immigrati invadono il centro storico. E ora che la zona da via Canneto a via dei Giustiniani fino al Porto Antico è saturata, si spostano. «A Ponente, verso Pegli. Vicino agli ospedali. E ora, anche a Levante»: Elio Perugi, responsabile dell'area genovese di PerMicro, società di microcredito nata a Torino nel 2007, a Genova dal 2009, dal suo ufficio in via San Siro ha un quadro chiaro dei "movimenti" degli imprenditori stranieri. Qui viene a chiedere un finanziamento chi non riuscirebbe ad accedervi per mancanza di garanzie: «Per lo più, immigrati, anche se ora la tendenza si è invertita, e arrivano molti italiani» spiega con il collega Giovanni Foti.

Dopo l'invasione dei Phone Center, raccontano in via San Siro, ora il settore in espansione è quello dell'ortofrutta. «Sono soprattutto tunisini e marocchini - spiega Perugi - pakistani e bengalesi, invece, optano per minimarket con l'angolo frutta e verdura». Un boom che ora ha "saturato il mercato", tanto che i nuovi fruttivendoli si stanno orientando nelle zone intorno agli ospedali. «Si è appena rivolto a noi un ragazzo marocchino che ha aperto un punto vendita vicino all'ospedale Galliera - spiegano Perugi e Foti - lui prima lavorava al mercato di Bolzaneto, ora ha consolidato le sue conoscenze. Ma con la crisi, gli immigrati soffrono di più: in questi mesi del 2013 abbiamo erogato 175 mila euro per imprese nuove e start up e solo 10 mila per quelle straniere. Fino a poco tempo fa era il contrario. Adesso, l'impresa straniera riesce ad aprire quando c'è già una specializzazione da parte dell'imprenditore». © RIPRODUZIONE RISERVATA

(e.m.)

01 maggio 2013 | 9 | sez. GENOVA

Commercio, l'invasione dei cinesi

ALL'OSTERIA La Lanterna il piatto forte è il coniglio alla genovese, alle pareti ci sono autografi di De André e il cuoco proviene da Wenzhou. Sud di Shanghai. «Per sei anni ho lavorato qui nella cucina come dipendente - racconta Li Jianlin, facendo strada nel suo locale in Salita San Siro- poi, ioe un altro connazionale abbiamo rilevato il ristorante. Non è così difficile preparare i piatti genovesi - spiega, e mostra il menù con la Lanterna stampata in copertina e l'elenco che va dal pesto allo stoccafisso- sono molto più semplici dei nostri!». Eccoli, gli imprenditori cinesi di seconda generazione: dimenticate negozi di cianfrusaglie e di vestiti a poco prezzo. Ora, in Centro storico, la nuova frontiera degli immigrati con gli occhi a mandorla è questa: diversificazione. E continuità rispetto alle attività degli italiani costretti a chiudere per crisi. «Negli ultimi mesi stiamo notando come la comunità cinese si stia interessando ai pubblici esercizi - spiega Cesare Groppi, segretario Fiepet Confesercenti - stanno rilevando molti bar e ristoranti italiani che hanno chiuso: hanno soldi da investire, e in questo momento i prezzi sono più appetibili. Sta di fatto che al momento il 5 per cento degli esercizi a Genova è gestito da cinesi».

Ecco, allora, che l'elenco dei nuovi locali di imprenditori orientali si allunga: «In via San Vincenzo, dove c'era Compagnia Unica, dovrebbe aprire un negozio cinese di giocattoli e cartoleria - continua Groppi - poi, sta aprendo un ristorante cinese dove c'era il bar Molinaro, in via Rimassa. E ancora: c'è lo Splendor, in via Canevari.

E il grande ristorante cinese che dovrebbe essere inaugurato a Campetto». Ma non c'è solo la ristorazione. Basta fare un giro in via San Luca, per notare nuove insegne: Rosa, centro estetico di ricostruzione unghie al civico 84 rosso. Du Pin hair style al 59, dove un cartello avverte: "Cercasi estetista". «Sì, perché spesso a loro mancano le qualifiche, così non è raro che assumano italiani - raccontano Elio Perugi e Giovanni Foti della società di microcredito PerMicro in via San Siro - da noi si rivolgono molti immigrati, tranne la comunità cinese. E non è un caso: è impossibile, con loro, costruire un business plan. I cinesi hanno una modalità di credito a fondo rotativo: le famiglie si mettono insieme e depositano una somma mensile. A turno, ogni mese una famiglia ha a disposizione il denaro racimolato, spesso si tira a sorte per decidere chi potrà usufruire del fondo per primo e chi per ultimo». Ma sono le seconde generazioni quelle con più occhio per gli affari: «Sono più portati a lavori tradizionali - spiegano a PerMicro - così, invece di mettere in piedi negozi di oggettistica in zone a caso, dove trovano posto, pianificano meglio. Rilevano negozi già avviati. E guardano avanti: in tanti, per esempio, si stanno interessando all'area di via Milano, dove ci sarà la passeggiata a mare. Già immaginano che lì ci sarà un flusso di turisti. E giocano d'anticipo».

ERICA MANNA

08 maggio 2013 | 9 | sez. GENOVA

Foce, addio a" arriva="" la="" focacceria=""

L'INSEGNA, scritta bianca e bordo dorato, l'hanno già smontata. "La terrò come un cimelio", prova a scherzare Nico Scida, che per ventidue anni ha gestito lo storico bar Molinaro di via Rimassa.

Ora, al civico 94 rosso, è tutto chiuso per ristrutturazione. E al posto del locale che animava la movida della zona, famoso per gli aperitivi e per le colazioni notturne, aprirà un ristorante.

CINESE. Si chiamerà "Best of", e infatti l'intento è di proporre un mix di menù: sushi e focaccia genovese. Riso alla cantonese e pasta al pesto. «Noi ci siamo dovuti arrendere, l'affitto di 80 mila euro all'anno non era più sostenibile - racconta Nico Scida - e questa via, che anni fa era il centro di una movida raffinata, sta diventando una piccola Chinatown». Accanto all'ormai ex Molinaro, infatti, c'era un negozio di sigarette elettroniche. Da un mese la serranda è abbassata, e pare che aprirà al suo posto un parrucchiere cinese. Stessa sorte anche per un altro storico ristorante della zona: la Bitta nella pergola, ex stella Michelin di via Casaregis 52 r. «Da un mese - sospira Scida - è stato venduto ai cinesi. E ora fa una cucina orientale e italiana». È l'altra faccia della crisi, l'invasione cinese di seconda generazione: sono 627, le imprese con titolari dagli occhi a mandorla nella provincia di Genova nel primo trimestre 2013 registrate alla Camera di Commercio: «Le più numerose sono quelle che si dedicano al commercio al dettaglio, in tutto 355 - spiegano all'Ufficio statistico della Camera di commercio - subito seguite dalle attività di ristorazione: 138». Numeri in crescita: e sottostimati, perché le società che aprono e gestiscono questi locali hanno spesso personale cinese ma sono intestate a prestanome italiani. La novità è la continuità: i nuovi imprenditori, infatti, tendono a proseguire le attività degli italiani che chiudono per crisi. «Negli ultimi mesi la comunità cinese sta rilevando molti bar e ristoranti italiani - spiega Cesare Groppi, segretario Fiepet Confesercenti - hanno soldi da investire, e in questo momento i prezzi sono più appetibili. Al momento il 5 per cento degli esercizi a Genova è gestito da cinesi». Così, mentre baristi e ristoratori italiani non arrivano alla fine del mese tra affitto e bollette, è la comunità cinese a disporre di capitali: «Hanno una modalità di credito a fondo rotativo: le famiglie si mettono insieme e depositano una somma mensile - raccontano Elio Perugi e Giovanni Foti della società di microcredito PerMicro in via San Siro, che hanno a che fare tutti i giorni con i business plan delle comunità di immigrati - a turno, ogni mese una famiglia ha a disposizione il denaro racimolato, spesso si tira a sorte per decidere chi potrà usufruire del fondo per primo. E le seconde generazioni hanno occhio per gli affari: in tanti, per esempio, si stanno interessando all'area di via Milano, dove ci sarà la passeggiata a mare» Così, mentre gli ultimi dati di Confesercenti descrivono una città in via di desertificazione - sono 99, i locali che hanno chiuso in questi primi quattro mesi del 2013, a fronte di 51 aperture - la piccola Chinatown guadagna terreno. "La movida in via Rimassa ormai non esiste più - riflette l'ex titolare di Molinaro - sto pensando di riaprire con il mio marchio alla Fiumara o al Porto Antico. Dove c'è più movimento". Ora a migrare sono loro: i baristi italiani, in cerca di un rilancio non semplice, stretti tra una crisi che sembra infinita e una concorrenza che in alcuni momenti può apparire insostenibile.

ERICA MANNA

27 giugno 2013 | 1 | sez. GENOVA