

# VareseNews

## «Serve passione per non arrendersi», le storie di tre nuovi imprenditori della provincia di Varese

Pubblicato: Mercoledì 14 Maggio 2025



Inseguire il proprio sogno, fare il grande passo e aprire la propria azienda: è un percorso difficile, spesso in salita, ma ci sono persone che – anche in un contesto complesso come quello di oggi – ci provano e ci riescono. VareseNews ha intervistato **tre nuovi imprenditori**, che nel 2024 **hanno aperto la loro prima azienda in provincia di Varese**. Un racconto per conoscere le loro **storie**, le **sfide** che hanno affrontato e i loro **consigli** su come promuovere lo spirito imprenditoriale e aiutare altre persone a raggiungere il proprio obiettivo.

È proprio pensando a persone come loro, che la **Camera di Commercio di Varese** organizza anche quest'anno il **Focus Day Nuove Imprese**. L'evento in programma **giovedì 15 maggio** a **MalpensaFiere** a **Busto Arsizio** offrirà opportunità di networking e assistenza individuale attraverso desk informativi dedicati a giovani, donne e a tutti coloro che vogliono diventare imprenditori e imprenditrici.

### Diventare imprenditori, la scelta che nasce da un sogno

**Andrea Fantasia** ha sempre lavorato nel settore dell'**ottica**: prima nelle fabbriche dove ha seguito ogni fase del processo di produzione degli occhiali, poi nei laboratori di specchiatura, finché nel 2018 è diventato un ottico diplomato e ha cominciato a lavorare negli studi di una grande azienda in giro per l'Italia. **Ma il sogno di Andrea è sempre stato quello di aprire la propria azienda**, e – nell'ottobre

2024 – è riuscito a inaugurare il suo negozio: **Fantasia Ottica** ad Albizzate.



Il taglio del nastro di Fantasia Ottica ad Albizzate

«Ho sempre nutrito l'idea di aprire un'attività tutta mia – racconta Andrea Fantasia – e ho scelto di avviarla ad Albizzate, per essere più vicino alla mia famiglia. Mentre lavoravo a Milano, ho cominciato a seguire i corsi organizzati dalla **Camera di Commercio di Varese** e si sono rivelati molto utili. **Mi hanno aperto gli occhi su aspetti imprenditoriali che non conoscevo**».

Impiegata amministrativa con la passione per la cucina, **Raffaella Rainero** si è avvicinata al settore della ristorazione proprio grazie al suo lavoro, finché non ha deciso di cambiare vita. Lasciato il suo impegno precedente, Raffaella ha lavorato in alcuni locali di Varese e Gavirate per imparare il mestiere, dopodiché ha acquistato un negozietto abbandonato a **Gazzada Schianno** e lo ha trasformato nella sua gastronomia: **La cucina di una volta**.

Negoziato dedicato alla riscoperta dei sapori tradizionali e con un'attenzione particolare ai temi sociali e alla lotta allo spreco, La cucina di una volta è stato inaugurato il 28 dicembre 2024. «Nel negozio – spiega Raffaella Rainero – lavoriamo io e la mia dipendente con l'obiettivo di **riportare sulle tavole dei clienti i sapori della loro infanzia**, quei piatti genuini che si gustavano a casa della nonna. Collaboriamo inoltre con l'associazione **Magari Domani**, che aiuta persone con disabilità. Ogni sera passano da noi a ritirare il cibo che non abbiamo venduto, così evitiamo che venga sprecato».



Raffaela Rainero insieme alla sua dipendente

**Miriam Bona** è una modellista di abbigliamento e per 23 anni ha lavorato come dipendente, finché il ruolo non le è diventato troppo stretto. Oggi è la titolare di **Wabi Sabi Wave**: piccola impresa di **Varese** che si occupa di **assistenza alle aziende di abbigliamento** attraverso la realizzazione di cartamodelli e la verifica dei processi produttivi, oltre a offrire servizi di **sartoria su misura** per i singoli clienti.

«Mi occupo – spiega Miriam Bona – anche di **recupero di “dead stock”**: i tessuti inutilizzati e invenduti che restano chiusi nei magazzini. Raccolgo il materiale per trasformarlo in nuovi capi, salvandoli dal diventare rifiuti. Un progetto in linea con la filosofia di **circularità** che costituisce l'identità di Wabi Sabi Wave».



Dove nascono i capi di Wabi Sabi Wave

## Le sfide più grandi per i nuovi imprenditori

Tra l'apertura della partita iva, la richiesta dei permessi e le tante incombenze che un nuovo imprenditore si trova ad affrontare per la prima volta, **la burocrazia è spesso l'ostacolo più grande.**

«Se la preparazione in vista dell'apertura del negozio è stata piuttosto semplice – racconta Andrea Fantasia -, la sfida maggiore è stata confrontarsi con enti, uffici pubblici e commercialisti, ma in qualche modo alla fine si riesce a fare tutto».

«La burocrazia è stata la parte più difficile – sottolinea anche Miriam Bona -. La Camera di Commercio mi ha aiutato molto attraverso il Punto Nuova Impresa, fornendo le indicazioni di cui avevo bisogno per avviare il mio progetto».

La burocrazia, però, non è sempre l'unico "avversario" del nuovo imprenditore. «Il momento più duro per il mio negozio – racconta infatti Raffaella Rainero – è nato a causa di un problema con un fornitore di attrezzature, che ha reso necessario ritardare l'apertura di parecchio tempo».

## Innovazione, passione e focus, gli ingredienti per aiutare i nuovi imprenditori

**Innovazione**, ma soprattutto tanta **passione** e **non perdere di vista il proprio obiettivo**. Secondo i tre imprenditori questi sono gli ingredienti in grado di aiutare le persone che sognano di aprire la propria azienda, ma che non hanno ancora fatto il grande passo.

«Ci sono giorni in cui il negozio va bene, altri in cui va male, bisogna metterci cuore e non abbattersi – sottolinea Raffaella Rainero -. **Serve passione per non arrendersi.** Sono stata vicina ad abbandonare tutto, ma alla fine la motivazione è stata più forte. Non tutte le persone che mi erano vicine mi hanno

sostenuto, ma ora sono felice».

«**Quando si apre un'azienda** – aggiunge Miriam Bona – **bisogna trovare il giusto focus e non perderlo di vista**. Si può partire da un'idea generale, ma è importante limare gli aspetti non necessari e costruire un'attività cucita con cura intorno al proprio progetto».

Alessandro Guglielmi

[alessandro.guglielmi@varesenews.it](mailto:alessandro.guglielmi@varesenews.it)