VISTI da VICINO

a cura di Marco Calvetti e Isabella Preda

Puntata 31 - Silvia Nessi

Una galleria di ritratti di persone e personaggi pubblici e privati. Interviste a due mani da dietro le quinte con il palcoscenico lasciato a chi è disposto a raccontarsi. Una serie di incontri in chiave lecchese (in un'ampia accezione) cadenzata dalle circostanze e dalle opportunità. Conoscere gli altri torna utile per capire meglio la società e chi ci circonda e magari anche noi stessi

Da 5 tavoli alla Stella

A Mandello ha costruito un'attività imponente La storia di chi sa guardare sempre al futuro

A sinistra, Silvia Nessi con il fratello

prima colazione. Per chi vuole venire in vacanza nel Lecchese è comodo avere una stanza con tutti i servizi».

Si è poi finalmente fermata?

«No. Di fronte a noi c'era un bar di paese che lavorava da mezzanotte alle 4 del mattino. Avendo le camere sopra, per noi il caos notturno era sempre un proble-

LECCO (pia) Infaticabile. Nessun aggettivo può descrivere meglio **Silvia Nessi**, cresciuta davanti all'Imbarcadero di Lecco, e ora residente a Mandello. La sua è una famiglia di commercianti: il papà **Cesare** aveva un ingrosso di granaglie, proprio sul lungolago da parte all'Orestino. Il nonno materno, invece, faceva il terzista di abbigliamento e ha fatto fortuna con i cappotti militari durante la guerra. Era quasi naturale, dunque, il suo approdo in questo mondo. Ma l'iter per arrivarci è stato molto lungo.

Partiamo dal principio. Qual è stato il suo primo impiego?

«A 17-18 anni, concluse le superiori alla Oxford di Lecco, ho cominciato a lavorare con mio papà. Poi, quando l'azienda ha iniziato ad avere problemi, mi sono cercata un impiego. Volevo fare Psicologia all'università, ma sono stata costretta ad andare a lavorare. Avendo avuto esperienza in ufficio con mio papà, anche se poca, ho trovato subito lavoro, in quegli anni non era difficile. Sono stata per un po' di anni nello studio di un commercialista».

La tappa successiva?

«Sono passata alla Reale Mutua, negli uffici di **Giuseppe Barlassina**, quando era assessore. Sono stata da lui fino al 1994, quando è nato il mio primo figlio, **Giovanni** (ora ne ho due: è nata anche **Giulia**)».

Cosa è accaduto quando è finito il periodo della maternità?

«Dopo sei mesi in cui ero rimasta a casa, mio marito mi ha suggerito di trovare un altro lavoro, altrimenti sarei impazzita. Sono quindi stata qualche mese da mio suocero, che era architetto, con studio a Mandello. Insomma, ho fatto una gavetta variegata, ma non sono mai stata un giorno senza lavorare».

Poi cosa è successo?

«Nel 2001 mio suocero ha avuto un ictus e ha smesso di lavorare. Mi sono chiesta: "Adesso cosa faccio?". Un giorno passavo dal negozio alle Meridiane di **Angelo Bini**, per il quale da ragazzina avevo fatto la modella. Gli ho detto che ero rimasta senza lavoro e mi ha preso a lavorare da lui. Sono stata tre anni con lui: aveva 14 negozi e mi ha aperto molto la mente sul lavoro. Mi ha sempre detto: "L'unica cosa che ti devi ricordare è che i tuoi problemi li devi lasciare a casa". E così ho sempre fatto».

Chiusa anche questa esperienza si è buttata sulla ristorazione. Come è avvenuto questo passaggio?

«Cucinavo solo a casa per i miei amici e ogni tanto prendevo parte a qualche corso di cucina. Mio fratello **Marcello** aveva frequentato la scuola alberghiera, ma aprire un ristorante è stato un salto nel buio. E' successo che vicino a dove abitiamo noi, in centro a Mandello, nella casa dei nostri nonni, c'era un vecchio negozio di alimentari, che era andato un po' in malora. Per noi era il retro di casa. Mi sono detta che era un locale molto commerciale, che non poteva essere lasciato all'abbandono. Mio fratello faceva già questo lavoro, per cui mi sono buttata: "Apriamo un ristorante". Lui non era convintissimo, però in tre mesi abbiamo sistemato e siamo partiti. Era il 2004 e io mi sono messa in cucina, con mio fratello in sala e l'aiuto di un'altra persona part time. Siamo partiti così, con cinque tavoli».

Che nome avete dato al lo-

Vulcanica e intraprendente non si sottrae alle tenerezze con i figli Giovanni e Giulia, che condividono a «Mamma Ciccia» le responsabilità di un'impresa sempre in fase di espansione

A Mandello ha costruito un attività imponente
La storia di chi sa guardare sempre al futuro

A sinistra, Silvia Nessi con il fratello Marcello. Al centro nella sua amata scuola di cucina. Sotto in azione a preparare squisitezze

«Nel 2001 mio suocero ha avuto un ictus e ha smesso di lavorare. Mi sono chiesta: "Adesso cosa faccio?". Un giorno passavo dal negozio alle Meridiane di **Angelo Bini**, per il quale da ragazzina avevo fatto la modella. Gli ho detto che ero rimasta senza lavoro e mi ha preso a lavorare da lui. Sono stata tre anni con lui: aveva 14 negozi e mi ha aperto molto la mente sul lavoro. Mi ha sempre detto: "L'unica cosa che ti devi ricordare è che i tuoi problemi li devi lasciare a casa". E così ho sempre fatto».

Chiusa anche questa esperienza si è buttata sulla ristorazione. Come è avvenuto questo passaggio?

«Cucinavo solo a casa per i miei amici e ogni tanto prendevo parte a qualche corso di cucina. Mio fratello **Marcello** aveva frequentato la scuola alberghiera, ma aprire un ristorante è stato un salto nel buio. E' successo che vicino a dove abitiamo noi, in centro a Mandello, nella casa dei nostri nonni, c'era un vecchio negozio di alimentari, che era andato un po' in malora. Per noi era il retro di casa. Mi sono detta che era un locale molto commerciale, che non poteva essere lasciato all'abbandono. Mio fratello faceva già questo lavoro, per cui mi sono buttata: "Apriamo un ristorante". Lui non era convintissimo, però in tre mesi abbiamo sistemato e siamo partiti. Era il 2004 e io mi sono messa in cucina, con mio fratello in sala e l'aiuto di un'altra persona part time. Siamo partiti così, con cinque tavoli».

Che nome avete dato al locale?

«"Mamma ciccia". Il nome deriva dal fatto che in casa ci chiamiamo tutti "Ciccio" e "Ciccia" quindi, quando sono nati i miei bambini, è stato naturale chiamarlo "Mamma Ciccia". Il nome faceva un po' ridere, ma ci ha portato fortuna, soprattutto perché all'inizio era un ristorante molto famigliare, con un logo che rappresentava l'oca delle favole dei bambini».

Che tipo di menù veniva proposto?

«Cucina molto semplice e del territorio. La cucina di casa: avevo un menù con due o tre scelte che però cambiava molto spesso. Un po' appunto come succede a casa».

Passati due anni, ecco una nuova opportunità.

«Nel 2006 dove c'è il ristorante si è liberato un appartamento, quindi ho proposto a mio fratello di aprire un bed e breakfast. Lui non era per nulla convinto. L'ho fatto lo stesso, con due camere. Ha funzionato sin da subito, quindi ho aperto un'altra società per le camere. Nel 2007 ho comprato un altro pezzo di casa, l'ho sistemato e abbiamo aggiunto altre camere. Ma non è finita: nel 2011 mi sono buttata anche nella gestione delle case vacanza. Era il periodo in cui cominciavano ad avere fortuna e la gente pensava fosse una cosa facile da gestire. In realtà non è così semplice, per cui mi sono proposta di pensare alla gestione. Sono arrivata a 15 case vacanze. Contemporaneamente avevo ancora il ristorante e 25 camere dell'albergo diffuso».

Di cosa si tratta?

«Il mio è stato il secondo albergo diffuso in Regione Lombardia. Ho la reception ma le camere sono sparse per Mandello, nella zona adiacente al centro. Facciamo pernottamento e venire in vacanza nel Lecchese e comodo avere una stanza con tutti i servizi».

Si è poi finalmente fermata?

«No. Di fronte a noi c'era un bar di paese che lavorava da mezzanotte alle 4 del mattino. Avendo le camere sopra, per noi il caos notturno era sempre un problema. Fortunatamente il proprietario voleva vendere, per cui nel 2017 l'ho comprato. Adesso è diventato un piccolo ristorante bistrot. Non era nei miei progetti, ma è diventato quasi necessario. Mio fratello ha cominciato ad occuparsi del bar».

E al ristorante?

«Nel 2019 è arrivato lo chef **Stefano Binda**, una stella Michelin, che prima lavorava a Castello Brianza. Lui fa cucina di ricerca e il suo desiderio era proprio quello di lavorare in un ristorante piccolo, con pochi tavoli, dove poter coltivare il suo sogno. Glielo abbiamo proposto quasi come una battuta, perché aveva la possibilità di andare a lavorare ovunque. Tre giorni dopo è venuto a trovarmi e ha deciso di rimanere. Oggi è mio socio».

Come è cambiato il ristorante?

«Nell'aprile 2019 Binda ha cominciato a lavorare con me come "Mamma Ciccia", poi piano piano abbiamo sistemato la cucina e abbiamo rinnovato il ristorante. Il bar è diventato un bistrot con scuola di cucina e nel ristorante è nato un gourmet, per cui abbiamo cambiato la veste. Il bar è diventato bistrot "Mamma Ciccia", con venti coperti e l'esterno, e il ristorante è diventato "Texture", con cucina gourmet, che ha 16 coperti. In sala c'è mio figlio».

Quando è entrata, invece, in Confcommercio Lecco?

«Nel 2005 ho cominciato a tenere corsi di cucina al ristorante e quando ho preso il bar nel 2017 l'ho acquisito pensando di fare lì solo i corsi, alla sera. All'inizio lo facevo solo a livello imprenditoriale a Mandello, poi ho cominciato a collaborare con Confcommercio, di cui ero socia da anni: facevano già lezioni di cucina, ma non per bambini, quindi mi sono proposta e abbiamo avuto un grandissimo successo. Nel mese di maggio, quando c'è stato il rinnovo del presidente **Antonio Peccati**, sono entrata in Giunta di Confcommercio Lecco».

E' anche impegnata politicamente a Mandello.

«Sono assessore al Commercio e turismo da qualche mese, nel secondo mandato del sindaco Fasoli. Me lo avevano proposto nella prima tornata ma non era ancora il momento. Adesso sono contenta di aver accettato perché sto imparando ad affrontare le cose da un punto di vista diverso e capisco tanti no che in passato come imprenditrice ho avuto dalla pubblica Amministrazione».

Ora si è fermata a riposare?

«In realtà un paio di mesi fa ho aperto un negozio di oggettistica, per i turisti».

Si riconosce qualche qualità particolare per riuscire a fare tutto quello che ha fatto in questi anni?

«Soprattutto tenacia, resistenza e buona capacità di adattamento».