

L'ITALIA CHE CAMBIA

Estetiste e fornai  
Ecco i nuovi lavori  
in tempo di crisi

Corbi e Rizzato A PAGINA 11

# Boom di estetiste e take away Il nuovo volto del commercio

In crisi l'edilizia, crescono i settori legati alla cura della persona

## 10,9%

**Le imprese  
in mano  
a stranieri**  
sul totale  
delle imprese  
individuali  
presenti  
in Italia.

Operano in  
gran parte nei  
settori dei  
servizi e del  
commercio

**MARIA CORBI**  
ROMA

Giardinieri, parrucchieri, estetiste, ma anche tassisti privati, take away, fornai. Gli anni di crisi hanno trasformato il volto dell'artigianato italiano, come emerge dai dati di Unioncamere e InfoCamere sulla base delle iscrizioni al registro delle imprese. Tra il 2009 e il 2015 oltre 117mila unità in meno (-8 per cento), un saldo che racconta una vera rivoluzione nelle scelte lavorative degli italiani (ma anche degli immigrati che decidono di lavorare qui). Un'emorragia di muratori (35.800), carpentieri (-6100). Idrraulici (-3500), falegnami (-3450), imbianchini (-2600), serramentisti (-2000). Mentre aumentano imprese di pulizia, manutentori di paesaggi, e figure dedicate alla cura della persona come estetiste e parrucchieri. Ed esplodono i take away (+3240).

### Male il mattone

Una fotografia dell'Italia (e non solo) che cambia, che si adatta al nuovo tenore di vita e modifica le abitudini. Le professioni legate all'edilizia versano in crisi profonda da anni e fino a che la casa non tornerà ad essere un investimento remunerativo la gente sarà sempre

meno disposta ad investirci. Questione di logica. E così tutti quelli che in qualche modo legano il proprio mestiere al mattone sono penalizzati e in molti decidono di mollare. Magari migrando verso altri lavori. Il più redditizio di tutti? Sembra essere il take away, cibo su ordinazione, un modo rapido di risolvere il problema «fame» ma anche un nuovo costume di vita. Sempre più donne lavorano e la sera c'è meno tempo di fare la spesa ma anche di preparare una cena. Più semplice una chiamata e avere dopo un quarto d'ora pizza, hamburger, insalata, cibo etnico a domicilio. Stesso discorso per le imprese di pulizia: facile e con meno impicci burocratici da sbrigare rispetto all'assunzione di un dipendente.

Crescono anche gli NCC (noleggio con conducente) in perenne e ferrea lotta con i tassisti. Il loro successo è dovuto alle tariffe concorrenziali, ma anche al servizio su misura che offrono al cliente.

### 350mila imprese straniere

In questa mappa delle professioni artigiane che cambiano occorre tenere presente il fenomeno degli stranieri che scelgono di venire in Italia e che qui investono nella loro vita privata e professionale. L'anno scorso le imprese individuali aperte da cittadini nati fuori dall'Unione Europea sono state 23mila in più. In totale sono più di 350mila e rappresentano il 10,9% delle imprese individuali che operano in Italia. E i piccoli imprenditori sono per circa un terzo artigiani. Gran parte di loro si dedicano ai servizi alle imprese e al commercio.

Quasi due titolari su 10 delle imprese extra-Ue arrivano dal Marocco e quasi uno e mezzo

dalla Cina. La maggior presenza è in Lombardia, Liguria, Toscana, Lazio dove le piccole imprese di immigrati superano il 15 per cento del totale delle imprese presenti nella regione. Ed è Prato la città «simbolo» di questa invasione di stranieri nel tessuto economico. Ed è sempre qui che esplodono le contraddizioni di un fenomeno che se da un lato, e per alcuni, è il segno di una maggior integrazione dei cittadini stranieri, dall'altro, e per altri, è il sintomo di uno squilibrio e non una ricchezza per la nostra economia quando i profitti di queste professioni vengono poi portati all'estero, nei paesi di origine di questi imprenditori.

Secondo il presidente di Unioncamere Ivan Lo Bello «i dati dimostrano che gli artigiani hanno messo in campo nuovi modelli di sviluppo per reagire alla crisi, ma è necessario preservare quelle tradizioni e quelle competenze che sono l'espressione più elevata del nostro saper fare e che rendono i nostri prodotti unici e riconoscibili nel mondo».

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



## Le storie

## Pulizie a domicilio

## “La mia vita di colf 2.0: decido io zone e orari”

STEFANO RIZZATO  
MILANO

Colf 2.0 alla riscossa. Se fosse un film, sarebbe questo il titolo della nuova leva delle pulizie domestiche. L'ennesimo mondo facilitato da una startup innovativa. Questa si chiama Helpling ed è la migliore piattaforma per trovare online un aiuto qualificato per le faccende di casa. L'Uber delle colf, che ha da poco lanciato una crociata contro il mercato nero. E da quasi un anno ha cambiato la vita di Tiziana Clemente, una delle prime iscritte: «Prima di me ha iniziato a collaborare con Helpling il mio compagno. Io avevo sempre lavorato con anziani e disabili.



**Tiziana Clemente**  
«Sono una libera professionista, faccio tutto da sola»

Poi ho visto che lui lavorava tanto e ho deciso di seguirlo». La richiesta, in un mercato da 19 miliardi l'anno, non manca. E ora c'è anche una piattaforma sul web. «A me - dice Tiziana - è bastato creare un profilo, e scegliere giorni, orari e zona. Gestisco io tutto, è la cosa più importante».

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

## Take away

## “Non c'è tempo di cucinare, così la mia pizza va a ruba”

ROMA

**Giuseppe**  
Dalla Calabria a Roma per aprire in centro il suo «Pizza style»: sono cambiate le abitudini degli italiani, noi ci adeguiamo»

Giuseppe ha 40 anni, viene dalla Calabria e ha aperto un take away in una zona centrale di Roma, Pizza style. È felice di aver trasformato in professione la sua passione, la cucina, ma anche di avere centrato il settore dove investire. «Il take away è in espansione perché c'è tanta gente che non ha il tempo di fare da mangiare, a pranzo o quando torna a casa la sera. I nostri clienti hanno tutte le età, perché ormai sono cambiate le abitudini degli italiani e bisogna essere in grado di intercettare i nuovi bisogni». Ma la cosa di cui va fiero è quella di avere dato lavoro a sette persone. «Le ho assunte prima e dopo il jobs act». Ma anche qui le grane non mancano: «Il problema è che ci sono tante persone che si improvvisano e invece occorre formazione e serietà». C'è anche molta concorrenza. «Ho deciso da poco di fare pagare la consegna, per avere la possibilità di assumere altre persone, ma sono in tanti a tenere i prezzi all'osso e rovinano il mercato. Anche se poi la gente capisce l'importanza di un servizio di qualità».

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

## Food delivery

## “Consegno a domicilio cibi selezionati di qualità”

MILANO



**Stefano Lanzi**

Ha 21 anni e una vita divisa tra lavoro e studio

Filosofia e bicicletta. Libri e piatti gourmet. La vita di Stefano Lanzi, 21 anni, è come quella di tanti studenti. Divisa tra studio e lavoro. Ma in più c'è il gusto di lavorare in un campo emergente, giovane, di gran moda: quello del «food delivery». Non più solo la pizza: grazie ai tanti nuovi servizi nati sul web, le scelte per il cibo a domicilio si sono moltiplicate. E Stefano, a Milano, fa il fattorino ciclabile per Foodora: la startup tedesca specializzata in menu selezionati e di qualità. «È un mondo che ho conosciuto grazie ad amici - spiega - e ho deciso di provare. Ho fatto domanda per diventare

“rider” ed eccomi: ora ho un contratto part-time». Ed è un lavoro che ammicca anche a un certo tipo di stile di vita. Ecologico, senza corse in motorino, tutto da pedalare. «Tra noi rider si è creata una community: ci fermiamo a chiacchierare nel giardino di Foodora, in via Morone, e spesso si esce insieme». [S. RIZ.]

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

### Come cambiano le imprese

Secondo i dati di Unioncamere e Infocamere tra il 2009 e il 2015 si è verificata un'emorragia di muratori, carpentieri, idraulici, falegnami, imbianchini, serramentisti. Mentre aumentano imprese di pulizia, manutentori di paesaggi, e figure dedicate alla cura della persona come estetiste e parrucchieri