

# Il Mastro Yogurtiere

**È dell'altamurano Giuseppe Picerno l'idea di esportare in tutta Italia un nuovo mestiere, quello dello Yogurtiere, una nuova figura professionale, un po' chef, un po' artigiano ed esperto di ricette a base di yogurt. Yogurtissimo, l'azienda dei fratelli Picerno, in Italia, conta già 12 punti vendita. Presto, nella nostra città, nascerà una vera e propria Scuola di Formazione, "Yogurtissimo Academy"**

Qual è la tua scala di valori? Cosa c'è al primo posto nella tua vita? Sono domande fondamentali se si vuole entrare in un Mondo ispirato all'eccellenza del prodotto, all'attenzione per il cliente, all'amore per salute e qualità. Con questo bagaglio nel cuore i fratelli **Picerno, Giuseppe e Francesco**, nel 2008 hanno dato i natali a **Yogurtissimo**. Una storia ch'è stata raccontata ampiamente (*La Nuova Murgia* n.144 ott./nov. 2020) su queste colonne e anche negli anni passati.

**Nel 2021 il franchising tocca 12 punti vendita**, ma Giuseppe vuol dare un'ispirazione: **"Mi piacerebbe dare uno stimolo alle persone, un input, se sono riuscito io a creare tutto questo, perché non potresti farlo tu?"** Circa 400 anni fa nasceva il gelato, fatto con neve e sale, da lì la professione di mastro gelataio. Oggi chi possiede una yogurteria viene definito semplicemente 'uno che fa lo yogurt', ed è da questa banale etichetta che sto lavorando affinché questa opportunità venga riconosciuta". Da qui l'idea del *Mastro Yogurtiere*: **"Sono stato il primo Mastro Yogurtiere in Italia**. Ho studiato, mi sono perfezionato, ora voglio permettere ad altri di intraprendere una strada. **Questa figura professionale è un po' chef, un po' artigiana, ovvero un esperto di ricette a base di yogurt.**

Nelle nostre mani non è più un semplice spuntino, ma una continua scoperta". Prosegue Giuseppe:

**"Se hai una forte motivazione, se vuoi dare una svolta alla tua carriera, se vuoi occuparti di food a tempo pieno, allora puoi intraprendere questo percorso. È vero siamo artigiani, come dicevamo prima, ma con un pizzico d'imprenditorialità. Offrirò due strade, quella della formazione per diventare Mastro Yogurtiere a chiunque voglia mettersi in proprio o comunque imparare il mestiere, e la seconda più strutturata con il metodo Yogurtissimo".** Ottenendo la possibilità d'affiliarsi al franchising:

**"Un plus in più, il nostro metodo, qualcosa che ho già testato. Un'occasione per raggiungere indipendenza e serenità economica, chi entra nella nostra famiglia riceve una formazione personalizzata su ricette, apertura, gestione del punto vendita, attrezzature professionali, laboratorio, forniture, ecc."** E guai a chi ti chiede qual è il tuo sogno nel cassetto: **"Quando fanno questa domanda ci accompagnano a mettere da parte i nostri sogni. Una grande fesseria! I sogni diventano realtà se condivisi, sempre, ed io ne sono la prova".**

**Perché dunque l'esigenza di dare forma a questo lavoro?** "Accennavo in precedenza, quando andavo in giro mi



dicevano 'tu sei quello dello yogurt'. Ed effettivamente mi posi la domanda di quale mestiere facessi. **Se esiste il pasticciere o il gelataio, perché non dovrebbe esistere lo yogurtiere?** Chiaramente non ho partorito il progetto con l'intento di tenerlo per me. Anche chi ha già una yogurteria esistente può affiancarsi a noi e usare il nostro metodo. **Ad Altamura (BA) ci sarà la Yogurtissimo Academy**, proprio per formare mastri yogurtieri (ovviamente saranno previ-

sti un tot. ore di pratica e teoria)". La sua missione è innovare e dare una scintilla: **"Se io ho preso un qualcosa che mi piaceva da piccolo, come lo yogurt, e ne ho fatto un'opportunità lavorativa, chiunque ha l'energia per creare qualsiasi cosa.** Essere imprenditori di sé stessi, inventando nuovi orizzonti". Mettendo al centro le persone, la loro professionalità: "L'aspetto emozionale è importante. Quando scavando dentro di te scopri che

l'amore, la salute, la famiglia, sono principi cardine, farai del bene per te, e lo farai per gli altri. Questa dev'essere la garanzia che dà un Mastro Yogurtiere. **Dobbiamo pretenderlo quando mangiamo fuori. La nostra priorità non dev'essere riempire la cassa, la priorità è stare bene con la gente".** Una vera e propria filosofia quella di Giuseppe Picerno, che in una visione olistica mette assieme tanti aspetti del carattere, della formazione, dal saper fare al saper

essere. Un mix di tecnica e identità, interiorità e manualità, passione e dedizione. Come diceva **Walt Disney**: **"Se puoi sognarlo, puoi farlo. Ricorda sempre che questa intera avventura è partita da un topolino".**

Andrea Lorusso  
a.lorusso@lanuovamurgia.it



Via Vittorio Veneto, 63

70022 Altamura BA

348 155 2902

info@yogurtissimo.org

www.yogurtissimo.org