

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Start-upper a 75 anni: la storia di Adalberto Fontana e Trytaly

Redazione · Tuesday, January 14th, 2020

Si tende a pensare al mondo delle **start-up** come ad un settore riservato solo ai giovanissimi. Quasi come se esistesse un cartello virtuale che recitasse "Vietato l'ingresso agli over 40". Eppure non è così. La dimostrazione (o l'eccezione) ha un nome e cognome: **Adalberto Fontana, 75 anni, di Parabiago**. Fontana, con Trytaly, ha partecipato in questi giorni al Consumer Electronics Show di Las Vegas, una tra le fiere dell'elettronica più importanti al mondo. Per il terzo anno era presente anche "Made in Italy – the Art of Technology", la missione italiana, promossa da TILT – The Italian Lab for Technology, che ha visto protagoniste decine di imprese della Penisola. Tra cui, appunto, la start-up parabiaghese.

[pubblicità] COS'E' TRYTALY – Trytaly è un progetto della società Asternomic nato a fine ottobre 2017. Il suo scopo è quello di mettere in contatto turisti e persone del posto. Da un lato chi vuole gustare un piatto italiano autentico e vivere totalmente l'esperienza di un pasto mangiato tra le mura domestiche in un ambiente familiare (scegliendo anche il prezzo del menù), dall'altro una persona con la passione per la cucina curiosa di conoscere persone da ogni parte del mondo e guadagnare grazie al proprio talento per i fornelli. Al momento sono circa 120 i "cuochi" che si sono registrati. Las Vegas, per il progetto, è stata l'occasione per presentare la app del progetto.

LA STORIA DELLO STARTUPPER 75ENNE – Adalberto Fontana, come ci racconta, vive da sempre a Parabiago e ha origini pugliesi. Il suo ingresso nel mondo delle start-up e della tecnologia non è recente, anzi. Da sempre il parabiaghese ha lavorato in questo settore, prima come dipendente e poi, dagli anni Ottanta, in proprio. *«L'idea di Trytaly è nata tre anni fa, anche se all'inizio in modo un po' diverso perchè pensavo a un servizio che mettesse in relazione turisti e persone del posto per scambio di consigli – ci spiega Fontana, pensionato ma ancora impegnato in alcuni progetti –. Il modello era interamente basato sulla pubblicità online, ma sappiamo che non sta funzionando. Abbiamo scelto, quindi, di cambiare modello di business: i cuochi vengono pagati dai turisti e noi tratteniamo una piccola percentuale».*

This entry was posted on Tuesday, January 14th, 2020 at 2:00 pm and is filed under [Cronaca](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.

