



Fornaio

Qual è il tuo momento?

Oggi, soprattutto nella grande distribuzione, si impasta, si inforna e si sforna tutto il giorno. Ma per millenni il fornaio ha lavorato nel cuore della notte per farci svegliare con l'inconfondibile profumo del pane fresco.

Anche nel tuo lavoro c'è sicuramente un momento della giornata più solitario, ma più produttivo degli altri. Pensaci un po' e scrivi tutti i suoi perché.

Come passi dalla teoria alla pratica?

Anche tu userai spesso l'espressione "mettere le mani in pasta", quando senti che devi passare all'azione. Smettere di studiare, teorizzare, girarci intorno e invece tuffarsi e provare, in pratica.

È un momento che temi e rimandi o lo aspetti impaziente?

Quanta attenzione riesci a portare nel tuo mondo?

"Abbiamo bisogno di contadini, di poeti, gente che sa fare il pane, che ama gli alberi e riconosce il vento. Più che l'anno della crescita, ci vorrebbe l'anno dell'attenzione. Attenzione a chi cade, al sole che nasce e che muore, ai ragazzi che crescono, attenzione anche a un semplice lampione, a un muro scrostato. Oggi essere rivoluzionari significa togliere più che aggiungere, rallentare più che accelerare, significa dare valore al silenzio, al buio, alla luce, alla fragilità, alla dolcezza."

Per il poeta Franco Arminio, un fornaio è pieno di attenzione, un'attenzione che può cambiare il mondo.

Vuoi andare all'essenza dei tuoi prodotti?

Acqua, farina, lievito: anche se al pane si possono aggiungere altri mille ingredienti, quelli di base sono questi tre, da almeno 12.000 anni. Il pane più antico che conosciamo è stato ritrovato in Giordania, in una tomba, e ha quest'età.

Scegli i tre componenti di base di un tuo prodotto o servizio, quelli senza i quali non potrebbe esistere.

Quali sono le tue strategie antispreco?

Buttiamo via di tutto, ma quando si arriva al pane esitiamo: ci facciamo una panzanella, un crostino, il pan grattato. Fino a un tempo non lontano prima di buttare un pezzetto di pane indurito lo si baciava, come per chiedergli scusa.

C'è qualcosa nel tuo lavoro che non oseresti mai eliminare e che ricicli fino al suo esaurimento?