

ABBA DAY: IN ABRUZZO PROGETTO VALORIZZAZIONE PROFESSIONI DIMENTICATE DELLA RISTORAZIONE

10 Ottobre 2022



MONTESILVANO – Il forno e i punti vendita Mercato del Pane hanno chiuso i battenti per un giorno. L'obiettivo? Regalarsi una giornata in natura, il luogo in cui si perdono status e ruoli, per ritrovarsi e condividere esperienze nuove.

L'iniziativa, denominata Abba Day 2022, arriva al culmine di un primo percorso di formazione in cui i Fornai Esploratori hanno scelto di investire con un duplice scopo: da una parte favorire il benessere delle persone che si sono uniti a loro dagli esordi fino ad oggi, dall'altra valorizzare e promuovere le professioni del mondo della ristorazione, in particolare quella del panificatore, tra le più antiche e dimenticate.

Alla base di tale scelta la consapevolezza che il valore di un'azienda non si misura solo in termini di fatturato, ma anche e soprattutto prendendo in esame lo stato d'animo di chi la abita ogni giorno. Un clima sereno è fondamentale per crescere e guardare al futuro con fiducia.

E proprio su questi aspetti i Fornai Esploratori hanno lavorato in compagnia di Anna Di Girolamo, consulente, formatrice e Agile Coach certificata, che li ha guidati nello sviluppo di nuove idee per la crescita del brand e nell'acquisizione di strumenti utili al fine di migliorare le performance dei team di lavoro.

A chiudere l'Abba Day 2022 una semina simbolica sui terreni di Abbateggio, futuri semenzari per la produzione del pane di Filiera, una passeggiata narrata in compagnia di Francesca Camilla D'Amico, narratrice, attrice, autrice di Bradamante Teatro e Guida Ambientale Escursionistica, per conoscere la storia dei pastori d'Abruzzo e una cena presso uno dei ristoranti della tradizione abruzzese di Abbateggio, I Sapori di Bea.

E se da una parte Mercato del Pane pensa già all'edizione 2023 dell'Abba Day, dall'altra è al lavoro per promuovere la figura del Fornaio Esploratore e intercettare nuovi talenti.

Ma chi sono i Fornai Esploratori? Prima di tutto persone che hanno a cuore il loro lavoro, animati da spirito di ricerca e desiderio di creare un ponte tra campagna e città. Ricoprono diversi ruoli nella grande famiglia di Mercato del Pane: ci sono i panificatori, che danno vita alle pagnotte, i pasticceri, che si occupano delle dolcezze del Mercato, i baristi, pronti a preparare ottime colazioni e a servizi sfiziosi aperitivi e i banconisti, veri e propri consulenti presenti nei punti vendita, capaci di raccontare la storia di ogni prodotto. Infine, tra i progetti futuri non può mancare la formazione diretta alle nuove generazioni, con l'intento di abbattere e scardinare stereotipi e pregiudizi che descrivono, in modo errato, il mondo delle professioni della ristorazione, tra le quali quella del fornaio e del panificatore, mestiere tanto antico quanto affascinante.