

Forno “La Madre”- Villa Betti



COSA FA'

Il panificio “La Madre” è un forno artigiano dove la maggior parte della lavorazione viene fatta a mano e il pane è cotto a legna. Il forno prende il nome dalla pasta madre, il lievito naturale che si usava in passato prima dell’entrata in commercio dei lieviti chimico-industriali. Nata da una tradizione familiare, la squadra de “La Madre” si è ingrandita e ora conta sei lavoratori, cinque dei quali hanno meno di 28 anni. Produciamo pane, pizza, crackers, grissini, biscotti e dolci a base di varie farine (kamut, farro, grano tenero, segale etc.)



COME LO FA'

Una delle caratteristiche principali de “La Madre” è l’uso del forno a legna, che restituisce al fornaio tutta la dignità di un mestiere che, per reggere i ritmi produttivi imposti dal mercato, stava scomparendo a favore dell’uso di macchinari e forni industriali. Il panificio cerca di impiegare e formare alla professione artigiana giovani ragazzi e ragazze alla prima esperienza lavorativa dando loro una concreta possibilità di imparare un mestiere.



PERCHE' LO FA'

Il panificio nasce per continuare una storia familiare. Ci ispiriamo alla tradizione e cerchiamo di tramandarla insegnandola a ragazzi giovani, lavoriamo secondo il metodo biologico perché siamo convinti che il futuro del settore alimentare si debba dirigere verso il rispetto della natura oltre che dei consumatori.