

MamaPetra®

Il concept MamaPetra nasce da 5 anni di lavoro dell'Accademia del Pane®, il progetto sostenuto da Molino Quaglia spa nell'ambito delle sue attività di marketing dedicate al mondo della panificazione artigianale.

L'idea alla base di MamaPetra® è la sintesi di atteggiamenti di consumo alimentare emergenti, dai quali nascono comportamenti di spesa radicalmente diversi da quelli del recente passato.

In fasce crescenti della popolazione la spinta all'acquisto del prodotto alimentare non è più il rapporto prezzo/quantità (compro maggiori quantità di ciò che costa meno, ovvero scelgo il prodotto a prezzo più basso perchè posso comprarne di più o più spesso), ma il rapporto qualità/prezzo (comprò i prodotti che ritengo coerenti con il mio stile di vita nella quantità e/o con la frequenza che posso permettermi in base alla mia capacità di spesa).

La visione di questo scenario ha dato vita nel 2006 alle attività di ricerca, sviluppo e formazione, che Accademia del Pane® conduce tuttora, per realizzare prodotti da forno in linea con le aspettative dei consumatori attenti alla qualità della loro vita.

L'evidenza odierna, in un contesto socio-economico profondamente mutato a seguito della crisi dei consumi, è



che parte consistente dei forni artigiani rischiano la decimazione a causa della poca lungimiranza di chi li ha gestiti finora.

Molti, troppi panettieri ignorano le dinamiche sociali fuori dal loro laboratorio, nel quale si ostinano a vivere in orari alienanti per produrre sempre di più e, purtroppo, sempre peggio. In luoghi a volte indecorosi, con scarsa attenzione al benessere del cliente e alla qualità nutrizionale dei prodotti che vendono.

Un settore, quello dei forni artigiani, in chiaro declino, perchè gli standard del prodotto e del servizio non sono adatti ai tempi moderni. Così come non lo sono le condizioni di chi lavora nei retrobottega: orari di lavoro notturni, organizzazione inefficiente del personale, eccessivo e inutile assortimento, utilizzo errato della tecnologia, condizioni igieniche inadeguate, poca o nessuna cura per la corretta climatizzazione e illuminazione del laboratorio.

Nessuna meraviglia che i giovani si siano disaffezionati a questo mestiere e che i panifici artigiani siano una categoria a rischio di estinzione.



Seguiamo a ritroso il filo che lega il fornaio al consumatore.

MamaPetra® è un'idea di rilancio del mestiere del fornaio artigiano, con una formula economicamente sostenibile costruita tenendo a mente la qualità della vita di chi lavora e di chi consuma il pane e ,più in generale, i prodotti da forno.

Da MamaPetra® la qualità della materia prima è sullo stesso piano della manifattura, del disegno, della sensorialità e della funzionalità dell'alimento.

Alimenti che nascono da idee e non da sola necessità di far cassetto.

Torna attuale il pensiero platonico: la fonte iperurania che ispira le forme terrene, perchè insieme descrivano l'idea originaria e "naturale" che le accomuna tutte.

MamaPetra® è la sfaccettatura mancante di una qualità della vita che tende all'equilibrio complessivo della persona e come tale presenta caratteristiche comuni a forme e organizzazioni già presenti in altri settori di impresa.

Ribalta il rapporto tra fornaio e cliente: non è il fornaio che deve cercare sempre più clienti, ai quali vendere sempre più prodotti, ma è il consumatore che trova il fornaio giusto per avvicinarsi alla qualità della vita che desidera per sè.



In mezzo, prodotti da forno sani, gustosi, attraenti per tutti i sensi, appaganti durante e dopo il consumo, venduti e serviti in un ambiente che riflette con le luci, le forme e i materiali, non solo la cura della produzione e della scelta delle materie prime, ma soprattutto l'attenzione per le condizioni di lavoro dei collaboratori.

Solo chi ricerca quotidianamente un preciso livello di qualità della vita per sè può costruire concetti che diventano prodotti di qualità per i suoi clienti.



La storia di un piano comune.

MamaPetra® è un spazio aperto che accomuna laboratorio di produzione e area di vendita e degustazione, come nella cucina ampia e luminosa di una casa che delimita spazi senza riempirli di inutili ostacoli per i nostri sensi.

Spazi aperti alla vista, dove i gesti degli uomini definiscono le aree alle quali ognuno può accedere o nelle quali può fermarsi. I pochi oggetti funzionali e di grande dimensione sono disegnati per essere il palcoscenico dove matura un'esperienza di acquisto e di consumo che mette ognuno a proprio agio: l'attenzione è su chi lavora e sul frutto del lavoro, non sugli arredi che distolgono e confondono con la necessità di un giudizio.

In fondo il cubo tecnico che trasforma la materia in prodotto, intorno un grande piano dove i fornai danno vita all'alimento e lo condividono con i clienti.

Un piano diverso per ogni negozio, per materiali e colori, perchè esprime il legame con il territorio. Purchè sia costruito recuperando ciò che è stato buttato via ridandogli utilità. E' la storia che continua ripensando le funzioni di oggetti ancora utili, metafora di mestieri che si perdono se non ripensati in chiave moderna e del pane lavorato per non essere buttato via.



Ognuno vede il prodotto mentre nasce dalle mani di chi lo lavora, sente i profumi che escono dal forno; chi lavora è attento all'ordine, alla pulizia e all'armonia dei gesti e delle parole, perchè sa di essere il centro dell'attenzione.



Sono in panificio. Sono in casa mia.

Entro in panificio perchè trovo i prodotti così come li so fare io o mi piacerebbe fare in casa mia. Un'atmosfera semplice, creata da spazi comodi e forme di grande dimensione, da un'esposizione di pochi prodotti che cambiano durante il gorno, la settimana, le stagioni, le ricorrenze.

Entro in panificio, ho davanti a me un grande piano sul quale si impasta, si posano le teglie appena tirate fuori dal forno, si tagliano forme di pani, di focacce salate e di dolci di grande dimensione, con gesti di condivisione che invitano ad assaggiare, a portare con sè in casa, a consumare nella lunga tavolata a disposizione di chi ha tempo.

Alimenti di chiara identità, perchè li vedo nascere dalle mani del panettiere, che forma impasti di farina Petra® macinata a pietra in purezza con il lievito madre naturale, perchè respiro i profumi della cottura, perchè sento i suoni del taglio.

In bocca il gusto di quando tutte le farine sapevano di grano e i lieviti si nutrivano della stessa farina: sapori e aromi della pasta che da soli danno piacere al palato. Meno sale meno grassi meno zuccheri aggiunti.



Ci pensa MamaPetra®

Qualità del cibo che dà qualità alla vita: gusti della natura che arrivano intatti sulla tavola, perchè il mio fornaio sa scegliere e lavorare correttamente le materie prime, con prodotti semplici anche da comprare. Perchè il banco di MamaPetra® non confonde la vista con decine di prodotti: pochi e presentati ordinatamente, in un'esposizione che cambia a seconda dei momenti della giornata. Alcuni prodotti sempre disponibili, altri solo in certi periodi dell'anno, secondo le stagioni, le ricorrenze, le abitudini del luogo.

Così l'assortimento è ampio, ma quello che si vede sul grande tavolo intorno al laboratorio guida nell'acquisto e mi libera dall'ansia di scegliere in tempi brevi tra cento proposte caotiche e senza un filo conduttore.

Il pane però c'è sempre, in ogni momento della giornata, perchè è un pane che dura, non si butta via neanche dopo giorni, è buono anche freddo, anzi se lo riscaldo è come appena sfornato.

La magia del forno rivive in casa: anche se dal fornaio non vado ogni giorno, ogni giorno posso avere in tavola il profumo, il colore, il sapore e il piacere di un pane sempre fragrante.



Come il pane che so fare io, o come quello che mi piacerebbe fare con le mie mani.

E se non so o non posso farlo da me, ci pensa MamaPetra®.



Crediti

MamaPetra@ è un progetto curato da Accademia del Pane su un'idea di Chiara Quaglia e Piero Gabrieli. E' stato presentato il 20 giugno 2011 alla stampa ed agli operatori del settore nel convegno di apertura di Comunipane, il Simposio Tecnico sul Pane Italiano giunto alla terza edizione.

Le tavole e i disegni che accompagnano questa presentazione rappresentano l'idea progettuale del panificio-scuola realizzato al secondo piano nell'antico Molino Quaglia (Vighizzolo d'Este - PD) che ha ospitato l'edizione 2011 di Comunipane.

Nel tre giorni del simposio 5 squadre di panettieri scelti hanno utilizzato questa prima installazione di MamaPetra@ lavorando in tempo reale secondo il modello di gestione del panificio e con tecniche di vendita inedite per testare la concreta fattibilità del progetto di Accademia del Pane.

Hanno collaborato (in ordine di intervento)

Chiara Quaglia, ideazione del concept complessivo, schizzo del layout di produzione e vendita, coordinamento dei lavori



Piero Gabrieli, definizione delle tecniche di vendita e del modello organizzativo, costruzione del simulatore gestionale, progettazione della grafica e dei contenuti del sito web mamapetra.it, stesura dei testi

Federica Racinelli, calcolo della capacità produttiva, stesura del layout di produzione, messa a punto di impasti e ricette

Maurizio Marchetto, progettazione degli spazi e degli oggetti cubo tecnico e piano comune

Emanuele Martera, consulenza d'immagine, idea e disegno grafico del logo, degli accessori e gadget, dell'abbigliamento di lavoro.

Mamapetra® e Accademia del Pane® in tutte le ricette usano solo Petra®, la farina di grano tenero macinata a pietra in purezza ideata e realizzata da Lucio e Andrea Quaglia su una miscela di grani teneri del papà Annito. Per tenere viva la tradizione di Angelo Quaglia, capostipite mugnaio.

