

Titolo intervento:	Avvio attività Panificio a Montalto delle Marche.
Programma di finanziamento:	Sottomisura 19.2.6.2. del PIL Borghi 2014/2020
Beneficiario:	Bakery 29 di Gobbi Federica
Tempi di attuazione intervento:	Marzo 2021 – Agosto 2023
Costo investimento totale ammesso:	-
Premio concesso:	35.000,00 €

FORNO BAKERY 29

La famiglia di Federica possedeva a Montalto delle Marche un forno attivo fino a 25 anni fa e lì, prima di lei, generazioni di fornai si sono succedute.

Nel paese non c'è un forno ormai da decenni, e tutto il pane venduto dagli alimentari proviene da 5/6 forni dei paesi limitrofi.

Oltre al pane produce artigianalmente dolci da forno, pizza al taglio e torte più o meno elaborate, con l'intenzione di accontentare vecchie e nuove generazioni, puntando sulla tradizione ma proponendo anche novità che innoveranno il concetto di forno.

L'obiettivo principale è quello di restituire al paese un servizio indispensabile, ma anche rinvigorire la zona del centro storico, così da contrastare lo spopolamento di quelle vie un tempo ricche di vita.

In questo modo renderemo la zona più ospitale sia per i residenti che torneranno a frequentarla, sia per i turisti che, attratti dal profumo del pane, avranno modo di godere del paesaggio circostante, passeggiando per quelle strade storiche.

Il termine "Bakery" riassume il concetto di forno-pasticceria. Non un semplice forno che produce solo pane e dolci secchi, né una comune pasticceria che vende solo mignon e torte; Bakery 29 è molto di più!

Basandosi sulla tradizione americana delle bakery, si vuole rivoluzionare questa idea, "italianizzandola".



Ingresso del forno.



Interno di Bakery 29.

