



**Un Panificio Mobile per rispondere
all'emergenza in Emilia-Romagna
24 Maggio - 9 Giugno 2023**



Un progetto realizzato con la collaborazione di



C K * FOUNDATION
Creative - Knowledge - Foundation



Quando il **14 maggio 2023**, l'allerta arancione e gialla per criticità idrogeologica è stata emessa dall'**Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale** nella Regione dell'**Emilia-Romagna**, nessuno avrebbe mai potuto immaginare l'impatto devastante che l'alluvione ha avuto sulle province di Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini, e sulle zone collinari del Bolognese e del Ravennate.

Il **20 maggio 2023**, i numeri della tragedia sono diventati realtà: più di **10.000** ettari di territorio del Comune di Ravenna sono stati evacuati, coinvolgendo oltre **22.000** persone. L'intera provincia di Ravenna ha visto l'evacuazione precauzionale di oltre **27.000** persone, mentre le infrastrutture ferroviarie, autostradali e strade statali hanno subito gravi danni. Piogge incessanti hanno fatto esondare fiumi e corsi d'acqua, causando oltre **280** frane.

Ma non sono state solo le infrastrutture a pagare un prezzo alto. Gli agricoltori e gli allevatori, pilastri delle comunità locali, hanno subito gravi perdite nella loro produzione. Capi di bestiame hanno perso la vita e colture intere sono state distrutte, lasciando un vuoto nel cuore di coloro che dedicavano la propria vita alla terra.

Il **20 maggio** segna anche l'inizio di un'iniziativa nata dalla collaborazione tra **KOOR Srl Società Benefit**, la **Fondazione Francesca Rava** e la **Creative Knowledge Foundation**. Grazie al supporto logistico della Protezione Civile, già partner della Fondazione in diversi interventi emergenziali in Haiti e in Italia, e all'esperienza della Fondazione Francesca Rava ne è stato installato un **Panificio Mobile** a **Lugo di Romagna**, seguendo il modello già utilizzato con successo in situazioni di emergenza in Haiti, Honduras e Guatemala.

La missione è stata ideata in tempi brevissimi da **Roberto Sfondrini** di Koor Srl SB, insieme a **Marco Randon**, storico volontario della Fondazione Francesca Rava, dalla Creative Knowledge Foundation e dalla Fondazione Rava, che ha attivato i donatori, tenuto i contatti con le istituzioni, coordinato il progetto e gestito la parte amministrativa e la comunicazione.

L'obiettivo principale del **Panificio Mobile** è stato quello di distribuire gratuitamente pane, focaccia e altri prodotti da



forno alla popolazione alluvionata, rifornendo 9 mense della Protezione Civile situate nelle aree più colpite dall'alluvione, garantendo cibo per oltre 4.000 persone al giorno.

Il Panificio Mobile è stato completamente attrezzato per panificare 24 ore su 24, grazie alla preziosa collaborazione dei panettieri volontari coordinati da Marco Randon. Sono stati determinati a fornire prodotti freschi e di qualità per contribuire al sostegno e alla ricostruzione delle comunità colpite.

Attraverso questo libretto vogliamo raccontare la storia di ogni panificatore che ha partecipato in modo gratuito e volontario a questo progetto, portando la propria maestria per donare ad ogni persona un piccolo gesto attraverso la produzione di Pane e tutti i partner e sostenitori che ci hanno permesso di realizzare questo progetto.

I numeri del Panificio Mobile

Giorni

14

Km percorsi

3.200

Panificatori

18

Farine

7q

Pane e Focacce

75.000



In collaborazione con



KOOR S.r.l. Società Benefit

Ha come mission lo sviluppo di economie sostenibili e circolari attraverso la valorizzazione delle conoscenze creative di una comunità. Supporta la formazione delle nuove generazioni orientandole verso la migliore interpretazione delle professionalità legate alla creatività e cultura dei mestieri locali, favorendo il passaggio generazionale e lo sviluppo di modelli economici sostenibili sui territori.



FONDAZIONE FRANCESCA RAVA – NPH ITALIA ETS 20 anni in Italia, 65 nel mondo

La Fondazione nasce nel 2000 per aiutare l'infanzia e l'adolescenza in condizioni di disagio, le mamme e le donne fragili in Italia, in Haiti e nel mondo. Interviene in prima linea in modo tempestivo e concreto nelle emergenze che colpiscono i bambini e le loro famiglie. Contribuisce al raggiungimento dei Sustainable Development Goals dell'Agenda 2030.



Creative Knowledge Foundation

La Creative Knowledge Foundation è un'organizzazione senza scopo di lucro fondata negli USA la cui mission è quella di preservare, promuovere e rafforzare il ruolo delle conoscenze tradizionali e creative e dei loro custodi, perfezionando continuamente modelli economici e piattaforme di gestione che ambiscono alla conservazione dei patrimoni culturali e allo sviluppo delle comunità locali.





PERCHÈ IL PANE?

“Il pane può essere consumato senza bisogno di essere scaldato, non occorre ricuocerlo prima del consumo e può avere la durata di diversi giorni. Inoltre, l'aroma del pane appena sfornato è da sempre collegato a sensazioni positive di quiete e calore, sensazioni che possono incoraggiare i cittadini in questo momento di difficoltà”.



Silvano Camprincoli



RAVENNA



Silvano, a soli 10 anni, rimase affascinato dal processo di trasformazione dell'impasto in deliziosi pani fragranti. La sua passione per la panificazione cresceva costantemente durante la propria giovinezza, fino a quando decise di realizzare il suo sogno. Dopo il servizio militare, aprì il suo forno nel 1978, a soli 21 anni, chiamandolo "Camprincoli Silvano". La sua stupenda storia con il mondo della panificazione si intrecciò con la dolcezza quando incontrò la donna che sarebbe diventata sua moglie, alla quale preparò una torta per il suo ventesimo compleanno e da quel momento, ballando insieme in una calda sera d'estate, non si separarono mai più.



Il Panificio Mobile

Silvano Camprincoli ha sempre svolto attività di volontariato nella propria vita. Quando è stato contattato per partecipare al Panificio Mobile, si è unito immediatamente spinto dalla passione per la panificazione e dal desiderio di utilizzare le sue abilità per aiutare gli altri.

La partecipazione quotidiana alla missione, è stata allietata dalla presenza dei suoi amici Ivan e Franco, che formano insieme un trio affiatato e conosciuto in tutto il ravennate, tanto da essere denominati: i "Tre Moschettieri".

Silvano è stato instancabile durante la panificazione poiché mosso dal desiderio di aiutare e dall'opportunità di utilizzare le sue competenze per scopi umanitari.



Inquadra con lo smartphone il QRcode e scopri di più su Silvano



BOLOGNA

Johnny Cano



Antoniano Onlus



Via Guinizelli 3, Bologna



www.antoniano.it



Johnny B. Cano è un panificatore peruviano che vive in Italia da 8 anni. Dopo essere stato accolto presso l'Antoniano di Bologna, gli è stata offerta l'opportunità di partecipare al corso "Operazione Pane" organizzato proprio da questa Istituzione, dove ha imparato l'arte della panificazione. Al termine del corso, gli è stata offerta l'opportunità di lavorare per l'Antoniano, preparando pane e pasti per i meno abbienti. Johnny ha accettato con entusiasmo, apprezzando l'opportunità di fare un lavoro significativo per coloro che hanno attraversato momenti difficili. Questa esperienza gli ha permesso di entrare in contatto con professionisti del settore e di dare valore a ciò che fa.

Il Panificio Mobile

Johnny ha vissuto un'esperienza toccante durante la sua permanenza a Lugo e la sua partecipazione al Panificio Mobile. L'Antoniano di Bologna ha stipulato un accordo con la Fondazione Rava e messo a disposizione la professionalità e il tempo del loro dipendente.



Inquadra con lo smartphone
il QRcode e scopri di più su Johnny



Silvano Cappelli



SANTERNO



Silvano Cappelli, panificatore di Santerno, ha coltivato la passione per il pane fin da giovane. Dopo la terza media, decise di intraprendere la carriera di panificatore. Ha dedicato anni di lavoro alla panificazione, producendo pane fresco per la sua comunità locale, lavorando instancabilmente per garantire prodotti sempre freschi e fragranti. La sua passione e dedizione gli hanno conferito un'ampia esperienza e conoscenza nella panificazione di alta qualità. Nel 2022, dopo una carriera soddisfacente, è andato in pensione, ma ha avuto l'occasione, attraverso Panificio Mobile, di rispolverare le proprie conoscenze e metterle a disposizione delle persone colpite dall'alluvione.

Il Panificio Mobile

Silvano è venuto a conoscenza del progetto attraverso il CAI di Lugo ed insieme alla sua amica Seriana Strocchi, hanno deciso di partecipare mettendo a disposizione le loro competenze per la comunità. Per Silvano Panificio Mobile è stata una vera a propria missione, alla quale ha partecipato ogni pomeriggio, con la consapevolezza di poter utilizzare le sue abilità nella panificazione. La sua costante disponibilità verso il prossimo si è manifestata anche nei giorni immediatamente successivi all'alluvione, durante i quali aveva offerto il suo aiuto alle persone di Russi e San Pancrazio, nel ravennate. La sua partecipazione al progetto è stata l'ennesima dimostrazione della sua dedizione nel servire gli altri.



Inquadra con lo smartphone il QRcode e scopri di più su Silvano

Antonio Curcio

 **Il merendaio**

 Via Sardegna 4, Taranto, Italy, 74121

 www.ilmerendaio.it



TARANTO



Antonio Curcio, panificatore di Taranto, ha seguito la sua passione aprendo un laboratorio per la vendita di pane e cornetti nel 1987. Nonostante un cambio di attività, ha continuato ad insegnare e a restare aggiornato sul settore. Nel 2013, ha fondato il Merendaio, specializzato nella produzione di cornetti artigianali. Oggi, il Merendaio è un punto di riferimento nella città, fornendo prelibatezze a diverse attività. Antonio fa parte della rete Richemont, dimostrando la sua dedizione nel perfezionare le sue abilità. La storia di Antonio Curcio ispira a seguire la passione, adattarsi al cambiamento e realizzare i propri sogni nel mondo del pane.

Il Panificio Mobile

Antonio ha abbracciato l'iniziativa del Panificio Mobile con passione, unendosi alla produzione di pane per le vittime di una terribile calamità. Il suo animo intraprendente e la volontà di fare la differenza lo hanno spinto ad agire. Ha lavorato senza sosta, unito ad altri panificatori, per sfornare migliaia di panini destinati a coloro che avevano perso tutto. L'incontro con le persone colpite ha toccato profondamente il suo cuore. Ha visto i devastanti danni, ma ha anche trovato coraggio e resilienza in volti segnati dal dolore. Questa esperienza ha rafforzato il suo impegno nel mettere le sue abilità al servizio degli altri, offrendo una scintilla di speranza e solidarietà in tempi bui.



Inquadra con lo smartphone
il QRcode e scopri di più su Antonio



TARANTO

Giovanni D'Andria



Panificio Mazzini



Via Giuseppe Mazzini, 44, Taranto



panificiomazzini6



Giovanni D'Andria, panettiere di seconda generazione, ha iniziato a lavorare nel settore della panificazione a 14 anni, seguendo le orme di suo padre. La sua passione per il mestiere si è sviluppata fin da bambino, e ha acquisito preziose conoscenze nel settore. A 29 anni, con due figli, Giovanni ha preso la decisione di avviare il panificio Mazzini insieme alla moglie, realizzando il suo sogno imprenditoriale. Nel corso degli anni, ha espanso l'attività e ha formato giovani panettieri per far parte del suo gruppo. Da allora, lui e sua moglie lavorano instancabilmente per garantire il successo del panificio ed essere un punto di riferimento per la comunità locale.



Il Panificio Mobile

Giovanni ha appreso dell'iniziativa del Panificio Mobile tramite l'Associazione Panificatori di Taranto, che ha diffuso la notizia coinvolgendo i propri associati. Giovanni, non appena conosciuto il progetto, ha seguito il suo cuore ed ha deciso di partecipare senza esitazioni, partendo il giorno stesso per Lugo con l'intento di offrire le proprie conoscenze decennali nel mondo della panificazione alle persone colpite dall'alluvione. La prontezza di Giovanni nel partire è stata possibile grazie alla preziosa presenza della moglie, dei figli e degli operai nel suo panificio di Taranto, che gli hanno permesso di lasciare la propria attività senza preoccupazioni.



Inquadra con lo smartphone il QRcode e scopri di più su Giovanni

Ruggiero De Fazio



Forneria Metropolitana



Via Guglielmo Pecori Giraldi 6, Milano



forneriametropolitana.it



MILANO



Ruggiero De Fazio, panificatore originario di Molfetta, ha iniziato a lavorare come muratore a soli 11 anni. Successivamente si innamora della panificazione, delle farine e dei lieviti, e decide di seguire un corso base di panificazione. Nonostante le difficoltà iniziali, Ruggiero ha coltivato la sua passione che gli ha permesso di raggiungere importanti traguardi nella sua carriera. Oggi è istruttore presso l'International Pizza Academy, è specializzato nella vendita di farine all'estero per conto di Molino Casillo, ed è responsabile della panificazione presso la Forneria Metropolitana di Milano. Per lui, la panificazione trascende le semplici ricette: la panificazione rappresenta un costante processo di sperimentazione, in quanto coinvolge ingredienti vivi.

Il Panificio Mobile

La partecipazione di Ruggiero a Panificio Mobile è alimentata da una profonda motivazione: aiutare chi è nel bisogno, ed offrire le proprie competenze per produrre pane genuino e nutriente per le persone colpite dall'alluvione è stata la migliore gratificazione.

Il pane, per Ruggiero, è più di un semplice alimento: è simbolo di vita e sostentamento. La preparazione richiede impegno, dedizione e cura, e mettere queste qualità al servizio degli altri è un'enorme soddisfazione. Il sapere che il suo pane è stato donato a chi ne aveva bisogno in momenti difficili ha dato a Ruggiero un senso di scopo e motivazione incommensurabili.



Inquadra con lo smartphone
il QRcode e scopri di più su Ruggiero



Cristina Fontanieri

LUGO
DI ROMAGNA



Cristina Fontanieri, giovane pasticciera, ha iniziato a lavorare in una pasticceria a 23 anni. Inizialmente specializzata nella produzione di cornetti, ha ampliato le sue competenze diventando responsabile delle preparazioni base della pasticceria. Nonostante la giovane età, Cristina ha dimostrato determinazione nel migliorarsi nel campo della pasticceria ed ora è una talentuosa pasticciera che dedica impegno e passione alla produzione di dolci e prodotti da forno di qualità.

La sua avventura nel mondo della panificazione al di fuori delle mura casalinghe è iniziata con Panificio Mobile, dove ha sperimentato e imparato nuove tecniche di panificazione.



Il Panificio Mobile

Cristina Fontanieri, da sempre dedita ad attività di volontariato, ha appreso dell'iniziativa tramite Don Leo, il parroco della Collegiata di Lugo. Animata dal desiderio di aiutare chi era in difficoltà, Cristina ha dedicato alcune ore delle proprie giornate all'iniziativa, trovando il tempo tra il suo lavoro e l'assistenza ai suoi due figli. Oltre alla panificazione si è resa disponibile per le consegne e ha collaborato con la Protezione Civile, dimostrando un impegno totale nel supportare la comunità durante l'emergenza. La dedizione di Cristina nel servire gli altri, nonostante i suoi impegni personali e familiari, testimonia la sua determinazione nel fare la differenza nella vita delle persone.



Inquadra con lo smartphone
il QRcode e scopri di più su Cristina



MILANO

Oreste Ganga



Forneria Metropolitana



Via Guglielmo Pecori Giraldi 6, Milano



forneriametropolitana.it



Oreste Ganga ha iniziato la sua carriera a soli 13 anni, lavorando in una pizzeria di famiglia in Sicilia come pizzaiolo. La sua passione per la cucina lo ha portato a frequentare la scuola alberghiera di Sciacca, dove ha potuto approfondire le sue conoscenze nel settore culinario. Attualmente, Oreste è chef presso Forneria Metropolitana a Milano, dove si dedica con passione e talento alla creazione di piatti sempre freschi, offrendo ai clienti un'esperienza autentica e di alta qualità. Milano, città in cui risiede da alcuni anni, ha regalato ad Oreste una nuova dimensione per esprimere la sua passione ed il suo talento culinario.

Il Panificio Mobile

Oreste è venuto a conoscenza del progetto grazie a Roberto Sfondrini di Koorsrl Società Benefit, che aveva precedentemente incontrato nel locale in cui lavora, Forneria Metropolitana. La motivazione principale di Oreste e della sua squadra nel partecipare a questa causa nobile era il sincero desiderio di aiutare le persone colpite dall'alluvione e le comunità locali. Nonostante fosse il loro unico giorno di chiusura settimanale, Oreste ed i suoi colleghi sono partiti all'alba da Milano, per offrire, anche se per poche ore, il loro prezioso contributo al Panificio Mobile.



Inquadra con lo smartphone il QRcode e scopri di più su Oreste





RAVENNA

Giancarlo Ivan Plazzi



Forno Pasticceria Plazzi



Via Maggiore 86, Ravenna



Forno Pasticceria Plazzi Alessandro



Giancarlo Ivan Plazzi, esperto fornaio, ha dedicato la sua vita alla panificazione fin dall'infanzia. Nel 1990 ha realizzato il suo sogno aprendo il Forno Plazzi. Oggi Ivan, nonostante sia in pensione ed abbia passato le redini al figlio, rimane sempre disponibile ad aiutare, sia nel panificio di famiglia, sia partecipando a corsi nelle scuole e in carcere, condividendo le sue conoscenze, ed ispirando gli altri a scoprire la gioia della panificazione. Si diletta inoltre nel creare pane artistico, modellando l'impasto in vere sculture, trasformando così la sua professione in un'arte attraverso la quale diffonde bellezza e conoscenza nel mondo della panificazione.



Il Panificio Mobile

Quando è stato coinvolto nel progetto dal sindacato di Ravenna, Ivan e i suoi due amici, i cosiddetti "Tre Moschettieri", avevano dubbi sul poter panificare su un camion. Ma la voglia di aiutare le persone in difficoltà ha risvegliato la loro determinazione, superando qualunque ostacolo. Ivan ha compreso che poteva utilizzare le sue competenze di panificatore per contribuire in modo significativo ad alleviare le sofferenze delle persone colpite da questa grave calamità naturale, consapevole di poter panificare pane di qualità. Ha abbracciato quindi con determinazione la sfida e quotidianamente, insieme ai suoi colleghi di sempre ed a nuovi colleghi provenienti da tutta l'Italia, ha panificato per le persone colpite dall'alluvione.



Inquadra con lo smartphone il QRcode e scopri di più su Ivan



GENOVA

Giorgio Porello



Guidare Pilotare



Viale Daijiro Kato, 10, Misano Adriatico



www.guidarepilotare.com



Giorgio Porello è il proprietario di un'azienda di trasporti di Genova, fondata dal padre nel 1936, e si dedica alla formazione di nuovi autisti, riconoscendo la loro importanza nel settore della logistica. Nonostante lo sviluppo dell'automazione, crede fermamente nell'importanza dell'"ultimo miglio" nella consegna delle merci, dove l'uomo deve essere sempre presente, riconoscendo l'importanza degli autotrasportatori. La sua scelta di diventare un istruttore presso la DAF Academy riflette il suo impegno nel voler fornire a questa categoria di lavoratori tutti gli strumenti necessari per svolgere al meglio la loro attività. La dedizione alla sua azienda di famiglia e alla formazione degli autisti rispecchia il suo legame affettivo e il desiderio di contribuire al settore dei trasporti in modo significativo.

Il Panificio Mobile

Giorgio Porello ha partecipato a Panificio Mobile con il desiderio di offrire un aiuto tangibile alle persone colpite dall'alluvione, mettendo a disposizione una delle sue migliori qualità. Come autista del tir fornito dalla DAF, ha superato ostacoli e guidato il camion per centinaia di chilometri, offrendo un supporto imprescindibile al team di Panificio Mobile. Durante il percorso verso Lugo, ha osservato tristemente i mobili abbandonati lungo le strade, simbolo delle perdite subite dalle persone, rafforzando in lui l'importanza dell'iniziativa. Giorgio ha considerato il proprio contributo modesto ma significativo, e sarebbe pronto oggi stesso ad offrire nuovamente la propria disponibilità.



Inquadra con lo smartphone
il QRcode e scopri di più su Giorgio

Massimo Rambelli



FUSIGNANO



Massimo Rambelli ha iniziato la sua carriera come cuoco dopo il servizio militare nel 1992. Attratto poi dal mondo della panificazione, è stato assunto come fornaio ad Alfonsine, scoprendo la sua reale passione. Nonostante la mancanza di conoscenze iniziali, Massimo non si è mai arreso, rendendolo oggi un esperto della panificazione e delle farine. Dopo diversi anni di esperienza, nel 2018 ha scelto di dare una svolta alla sua vita lavorativa e attualmente lavora presso "l'Albero del Sole" a Fusignano, specializzata in fette biscottate. La dedizione e curiosità lo hanno portato a sperimentare e mettere a frutto la sua creatività, trasformando la sua passione in una carriera stimolante.



Il Panificio Mobile

Massimo si è unito al Panificio Mobile, spinto dalla passione per il pane e la finalità dell'iniziativa. Durante la panificazione, ha conosciuto persone straordinarie, fonte di ispirazione e apprendimento sul campo. Insieme a Michele Segreto, di Toritto, hanno affrontato con determinazione la sfida di preparare, nell'arco di un paio d'ore, circa venti teglie di pizze per la Protezione Civile, rafforzando la fiducia nelle proprie capacità ed insegnandogli l'importanza dell'impegno condiviso per raggiungere obiettivi straordinari.

Contribuire al benessere della comunità attraverso la sua passione per il pane lo ha riempito di gratitudine e soddisfazione profonde.



Inquadra con lo smartphone il QRcode e scopri di più su Massimo

Nicola Rampazzo



Grazia Pane, Dolci e Caffè



Via Chiesanuova 156, Villafranca Padovana



Grazia Pane Dolci Caffè



Nicola, fin da giovane, ha coltivato la sua passione per la panificazione gestendo il panificio di sua madre. Crede che il pane sia un alimento unico che combina ingredienti insoliti, non commestibili singolarmente, ma che, uniti, creano un cibo delizioso alla base della dieta di ogni popolo.

Ha dimostrato il suo talento partecipando a concorsi nel settore e ha ampliato la sua attività nel corso degli anni, vendendo oggi i suoi prodotti in circa 40 mercati locali del Veneto.

Nicola ha in cantiere un nuovo progetto, utile a valorizzare ulteriormente agli occhi dei consumatori e dei propri clienti, i propri prodotti ed il loro lavoro.

Il Panificio Mobile

Attraverso Marco Randon, suo socio in “La Corte dei Fornai”, un gruppo di acquisto di materie prime, ha appreso della missione e ha deciso di unirsi all'iniziativa. Nonostante l'impegno di lasciare tutto per cinque giorni, sentiva di poter dare il proprio contributo e di poter fare di più per aiutare le persone colpite dall'alluvione, rendendosi disponibile per tutte le due settimane della missione qualora ve ne fosse stato bisogno.

Convinto che il pane caldo possa offrire non solo sostentamento fisico, ma anche conforto emotivo, la sua motivazione in questa iniziativa è stata donare un po' di calore e umanità alle persone alluvionate attraverso il pane.



Inquadra con lo smartphone il QRcode e scopri di più su Nicola





MANTOVA

Marco Randon

 **Panificio e Panetteria Randon**

 Porto Mantovano Via Berlino

 www.panificiorandon.it



Marco Randon, panificatore di Casalmaggiore di Cremona, ha iniziato a lavorare nel panificio di famiglia a 16 anni. Ha poi aperto il suo panificio a Mantova, dedicandosi interamente alla panificazione. La sua esperienza e la passione per il pane lo hanno reso un protagonista nel progetto "Panificio Mobile", producendo pane per le vittime dell'alluvione. Ha coinvolto altre figure del settore alimentare per aiutare la comunità colpita. La storia di Marco Randon dimostra che la generosità e la dedizione possono fare la differenza nella vita degli altri, creando una catena di solidarietà.



Il Panificio Mobile

Marco Randon è un panificatore con un cuore generoso che ha dedicato la sua vita alla solidarietà. Dal 2009 con la Fondazione Rava ha partecipato a missioni umanitarie in Haiti e in altre regioni colpite da calamità, insegnando alle persone a panificare per migliorare la loro salute e autonomia. Il progetto innovativo delle panetterie mobili nasce proprio in Haiti in seguito al terremoto del 2010, quando l'Ospedale pediatrico St Damien, costruito dalla Fondazione Rava, divenne il centro dei soccorsi medici e di supporto alla popolazione. In seguito anche in altri paesi dove la Fondazione opera con case di accoglienza per l'infanzia, ospedali e scuole: Guatemala, Honduras, Nicaragua, Repubblica Dominicana.



Inquadra con lo smartphone il QRcode e scopri di più su Marco

Davide Seganti

LUGO
DI ROMAGNA



Davide Seganti è un appassionato panificatore di Lugo con una carriera iniziata nel 2000, presso un laboratorio di produzione di fette biscottate. Da allora, ha lavorato in diverse aziende, ricercando costantemente nuove sfide, migliorando le sue competenze e sviluppando la sua profonda passione per la panificazione. Ha gestito un panificio a Bagnacavallo, mettendo in pratica la sua creatività nella produzione del pane. Attualmente, lavora in un pastificio industriale, ma la sua passione e dedizione per il pane artigianale rimangono intatte, spingendolo a ricercare ogni giorno nuove opportunità per mettersi alla prova.

Il Panificio Mobile

Davide ha appreso dell'iniziativa del Panificio Mobile tramite un passaparola telefonico. Essendo stato colpito in prima persona dall'alluvione, si è subito attivato per aiutare la propria comunità, ed ha visto nel Panificio Mobile l'opportunità perfetta per mettere a frutto le sue competenze nella panificazione e offrire un aiuto tangibile durante quei momenti difficili. Davide si è immediatamente integrato nel gruppo ed ha avuto l'occasione non solo di aiutare, ma di incontrare e collaborare con altri esperti panificatori provenienti da diverse parti d'Italia, che gli hanno permesso di ampliare le proprie conoscenze professionali e di condividere con gli altri suggerimenti e tecniche di lavoro.



Inquadra con lo smartphone
il QRcode e scopri di più su Davide



Michele Segreto

 **Panificio Pugliese**

 Via della Vittoria 12, Toritto

 Panificio Pugliese



TORITTO



Michele Segreto è un panificatore di Toritto, in provincia di Bari, con una lunga tradizione familiare nell'agricoltura e nella produzione di pane. Specializzato nella panificazione tradizionale pugliese, Michele è anche un formatore dedicato alla promozione di questa arte. Ha tenuto corsi presso scuole di cucina e collabora con aziende alimentari, diffondendo le sue conoscenze sulla panificazione artigianale e l'uso di ingredienti locali. Proprietario di un mulino a pietra, trasforma i cereali coltivati nei suoi terreni per garantire la qualità delle farine. Michele promuove la panificazione con semola e cereali minori, mantenendo vive le tradizioni culinarie locali.

Il Panificio Mobile

Michele si è unito al Panificio Mobile con l'obiettivo di offrire solidarietà a coloro che sono stati colpiti dall'alluvione. Consapevole delle difficoltà affrontate ha voluto contribuire con il proprio lavoro per confortare la comunità in difficoltà. La sua esperienza con il Panificio Mobile è stata toccante, soprattutto nei momenti in cui volontari e sfollati condividevano la stessa palestra per riposarsi durante la notte, dove ha avuto modo di parlare e confrontarsi con questi ultimi.

Michele ha compreso che un cibo semplice, come il pane, va oltre la sua funzione di sostentamento, ed in determinate occasioni rappresenta normalità e sostegno per ogni essere umano.



Inquadra con lo smartphone il QRcode e scopri di più su Michele

Seriana Strocchi



COTIGNOLA



Seriana Strocchi, non è una panificatrice di professione, ma ha una passione per i dolci e la produzione di pane fatto in casa. Sperimentando nel corso degli anni ricette online, ha acquisito conoscenze sulle tecniche e consistenze necessarie per ottenere un buon risultato. In pensione da pochi mesi, ha lavorato nel settore tessile e plastico, dove si era specializzata nel controllo materiale e della qualità.

Offrendosi come volontaria al Panificio Mobile, ha messo a fattor comune le sue conoscenze da autodidatta, rivelandosi una risorsa importantissima per il gruppo e dimostrando la propria familiarità con la panificazione e la propria adattabilità a queste situazioni di emergenza.

Il Panificio Mobile

Seriana ha partecipato con la motivazione di aiutare gli altri e di mettere in pratica la propria passione personale. Dopo aver visto l'annuncio del CAI, si è unita a questa missione insieme a Silvano Cappelli.

Durante l'iniziativa, Seriana è rimasta colpita dalla forza delle persone colpite dall'alluvione che, nonostante la tragedia, le hanno donato generosità e speranza. Nel corso degli anni e delle sue attività di volontariato, ha appreso che quest'ultimo non è rappresentato solamente dal donare, ma soprattutto dal ricevere arricchimento umano e consapevolezza della resilienza umana. L'esperienza vissuta al Panificio Mobile è stata l'ennesima riprova di questa sua convinzione.



Inquadra con lo smartphone il QRcode e scopri di più su Seriana



Con il sostegno e il supporto di

Grazie al supporto delle aziende che ci hanno permesso di realizzare la missione del Panificio Mobile, fornendoci a titolo totalmente gratuito i mezzi, gli strumenti e le materie prime per poter produrre pane e distribuirlo sul territorio alluvionato.



Messa a disposizione della Motrice e del Rimorchio per allestimento Panificio Mobile



Fornitura del Forno, impastatrice e altre attrezzature per allestimento Panificio Mobile



Messa a disposizione dei mezzi per distribuzione pane sul territorio e gruppo elettrogeno da 40Kw per alimentare il Panificio Mobile



MOLINO PASINI

Messa a disposizione delle farine per la produzione del pane da distribuire sul territorio



Messa a disposizione degli lieviti per la produzione di Pane e Focacce



Messa a disposizione degli autisti per la movimentazione dei Panificio Mobile negli spostamenti sul territorio



Messa a disposizione delle farine per la produzione di focacce e pizze realizzate dal Panificio Mobile



Messa a disposizione degli imballi (scatoloni) per la distribuzione del pane sul territorio del Panificio Mobile



KOOR S.r.l. Società Benefit
Sede Legale: Via Gian Giacomo
Mora, 14 – 20123 Milano
Tel: +39 02 21 11 9141
hello@koor.it



20 anni in Italia, 65 nel mondo

FONDAZIONE FRANCESCA RAVA - NPH Italia ETS
V.le Premuda, 38/a - 20129 Milano
TEL. 02 54122917
info@nph-italia.org



CK * FOUNDATION

Creative - Knowledge - Foundation

Headquarters: 2660 E. Avenida de Pueblo,
Tucson AZ 85718
info@ck.foundation

Per sostenere la popolazione alluvionata dell'Emilia-Romagna è possibile donare alle seguenti coordinate:

Fondazione Francesca Rava – NPH Italia ETS

IBAN: IT 39 G 03062 34210 000000760000

BIC/SWIFT: MEDBITMM (Banca Mediolanum Spa, ag. n. 1 di Basiglio (MI))

Causale: emergenza Emilia-Romagna



panificiomobile.sb.koor.it

