



LA NUVOLO DEL LAVORO

La Nuvola del Lavoro è un blog rivolto ai giovani e ai temi dell'occupazione. È uno spazio pubblico dove potersi raccontare. È un contenitore di storie. Un'istantanea di ritratti, un collage di esperienze e di vissuti. Gli occhi puntati sulla generazione perduta, come la definiscono i pessimisti. E le antenne dritte sulle occasioni di smentita. Non un lamento collettivo, ma una piazza dove manifestare idee e proposte. Si occuperà di professionisti, di partite Iva, di startupper, di contratti atipici. E avrà come riferimento il web 2.0, i social network, gli indigeni digitali, i geek, i lurker, la platea di Twitter e quella di Facebook, le community professionali LinkedIn e Viadeo.



Facebook



Twitter



LinkedIn

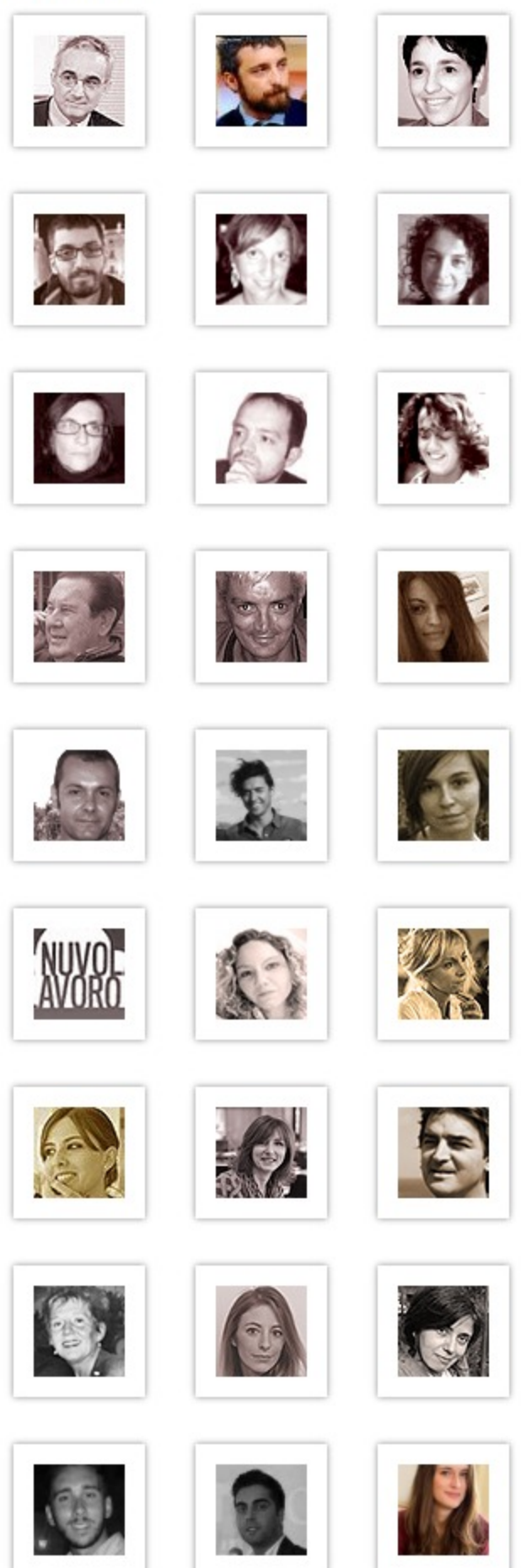


oppure scrivi

LA NUVOLO DEL LAVORO / POST CORRELATI

Chi vuol fare il panettiere? Un giorno in laboratorio
Andrea, le mani in pasta per la pizza su misura
Martina e il mondo della pasticceria
L'italiano che cucina ramen in Giappone
Silvia, da ricercatrice ad amministratore di condominio

NUVOLO CREW



I PIÙ LETTI

- 1 Andrea, 14mila mail per il lavoro dei sogni
- 2 Speciale I maggio | "Rinuncio alle uscite per costruirmi un futuro"
- 3 Italo assume 160 hostess e steward entro il 2018
- 4 Nuova figura: il chief Internet of things officer
- 5 Oltre 400 posizioni tra manager e impiegati

I PIÙ COMMENTATI

- 1 Lo stage in azienda? Rovinato da dipendenti furbi e pigri
- 2 Vita (vera) da rapper
- 3 Cecilia, 27 anni, ha creato 20 posti di lavoro
- 4 Taxi contro Uber, l'app conviene?
- 5 Andrea, 14mila mail per il lavoro dei sogni

LA NUVOLO DEL LAVORO / CONTATTACI

Gian Paolo Prandstraller
Anna Soru
Francesca Basso
Maria Egizia Fiaschetti
Anna Zinola
Antonio Sgobba
Leonard Berberi
Emanuela Meucci
Barbara Millucci
Debora Malaponti
Silvia Ilari
Filomena Pucci
Maurizio Di Lucchio
Ilaria Morani
Irene Bonino
Sara Bicchierini
Ivana Pais
Concetta Desando
Alessio Ribaud
Enrico Marro
Chiara Albanese

Aurora, la chimica del pane

21 MAGGIO 2017 | di La Redazione



Il tempo stimato per la lettura di questo post è di 5 minuti.

di Diletta Sereni

Quando Aurora Zancanaro descrive il suo lavoro da panettiera, finisci a pensare che sia il lavoro più bello al mondo e che lo stia facendo da una vita. In realtà lei ha 31 anni e ha iniziato nel 2015, ma in due anni ha inanellato esperienze a ritmo così vertiginoso, **come puoi fare solo quando hai la fortuna di trovare il tuo talento e l'energia per coltivarlo.**

Trevigiana, studia **chimica** a Venezia, dopo la laurea lavora prima in azienda e poi torna in università, dove per qualche anno rincorre bandi di ricerca e infine rinuncia, di fronte alla frustrazione di un ambiente bloccato e con poche prospettive.

Decide dunque di prendersi una pausa per fare un corso di panificazione ed è qui che qualcosa fa clic: “sai quando capisci che tutto quello che hai fatto si incastra alla perfezione e diventa una cosa semplice?”. Fermentazioni, emulsioni, temperature: per lei laureata in chimica erano come un gioco; e poi c'era la sensibilità di chi è cresciuto in una famiglia dove il pane era solo quello fatto in casa col lievito madre.

Da questo momento in poi è tutta una rincorsa: le lezioni all'Accademia del Pane di Molino Quaglia non sono ancora finite che già la prendono a gestire la panetteria Mamapetra al Mercato Metropolitano di Milano, nel periodo di Expo. Si innamora di Milano, decide di restarci e si sposta a lavorare al Panificio Longoni, un'eccellenza milanese, col compito di organizzarne la produzione. Poi, dopo una breve esperienza nella ristorazione, inizia la collaborazione con Molino Vigevano che per qualche mese le fa gestire una panetteria a Londra. “Nel giro di una settimana ho fatto le valigie e sono partita.”

Oggi, sempre per Molino Vigevano, lavora in Italia come tecnica di panificazione, aiutando i clienti a scegliere le farine per i loro impasti e saperle trattare al meglio; e ha tenuto dei corsi al Refettorio Ambrosiano, il ristorante ideato da Massimo Bottura per garantire un pasto alle persone in difficoltà.



Nel frattempo ha creato una newsletter, che gira tra amici e conoscenti, in cui racconta i suoi esperimenti di panificazione. La newsletter si chiama “Cavie” e fa così: “Buonasera Cavie. Dieci giorni fa avevo messo in infusione del pepe di Szichuan in olio EVO, per cui ho pensato di usarlo per fare dei biscotti senza burro”, eccetera.

Racconta che “fare la panettiera può essere molto fisico, come quando trasporti sacchi da 25 chili di farina – dice mostrando il bicipite – oppure meditativo, quando devi ripetere a lungo gli stessi gesti meccanici. Ma comunque vada, vedere il pane nelle ceste pronto a essere consegnato mi fa sentire esattamente dove dovrei essere. **E poi le donne che fanno questo mestiere sono pochissime, soprattutto giovani, e questa cosa deve cambiare.**”

Infine ci sono i progetti, perché Aurora vuole aprire il suo panificio, di cui ha già un nome “Le Polveri” e un'immagine nitida. “Sarà un micropanificio che lavora di giorno, con calma, con poche strumentazioni: un'impastatrice, un forno, una cella di lievitazione. Che fa pane in grandi formati, pizza alla pala e qualche dolce, tutto con pasta madre, lunghe lievitazioni e farine selezionate da piccoli mulini biologici o ad agricoltura integrata. Dove la pagnotta calda si sforna in tempo per la cena, che è diventato il pasto più importante della giornata. Dove le consegne si fanno in bicicletta”.

Una fantasia molto concreta, perché è decisa ad aprire entro la fine del 2017, a Milano naturalmente, che per lei resta “la città delle possibilità, quella che ti incoraggia a seguire i tuoi progetti ed essere chi vuoi.”

Twitter @diletta-sereni