



Lavori Wow

di Valeria Balocco



UN FUTURO CON LE MANI IN PASTA

«La pausa è un valore fondamentale per il ciclo di vita del pane: si semina e si attende, si raccoglie il grano e si aspetta che s'asciughi e si stabilizzi; si macina, s'impasta, s'inforna e si attende ancora. Infine si mangia». Parola di Pasquale Polito, manager del collettivo i Breaders di Bologna: 33 ragazzi, età media 29 anni. Un gruppo tornato alla coltivazione dei grani antichi (hanno un campo a Nocciano, in Abruzzo) per fare il pane come una volta. Un esempio di giovani che si sono reinventati una professione dopo averla studiata. In tre anni hanno aperto nella loro città tre panetterie, Forno Brisa, e sfornato 46mila kg di pane. P.S. Hanno ricevuto 600 curricula di ragazzi che, come loro, sognano campi di grano (fornobrisa.it).



ARIA DA DESIGNER

SONO PARTITI NEL 2016 CON UNA START-UP, PER ARRIVARE A PRODURRE IL VASO CLAIRY, CHE DEPURA L'ARIA DI CASA. FUNZIONA COSÌ BENE CHE L'UNIONE EUROPEA LI HA FINANZIATI CON 2 MILIONI DI EURO. E ORA PAOLO GANIS, VINCENZO VITELLO E ALESSIO D'ANDREA SONO A CAPO DI UN GRUPPO DI 20 GIOVANI CON L'AZIENDA VITESY, CHE SI È AGGIUDICATA A VIENNA IL PREMIO BOSCH GLOBAL PIONEERS 2018 (VITESY.COM).

È un mestiere per donne

«Ora la mia famiglia non si vergogna più. Sono diventati i miei primi supporter». Per Onyewuenyi Ugochinyere Somtochukwu, in arte Bubbles, prima *barlady* africana incoronata Lady Amarena Fabbri, concorso internazionale dedicato alle donne bartender, è stata una duplice vittoria: l'arte della *Mixology* in Nigeria non conosce protagoniste, ma solo uomini. 22 anni, è laureata e lavora a Lagos, in finanza. In attesa di partecipare alla finale a Bologna il 16 ottobre con 12 colleghe si gode la fama perché «in un certo senso, ora mi vedono come una celebrity».



120_mc ottobre

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.