

Oggetto: Relazione sul progetto di sviluppo del Forno

L'attività in fase di costituzione è il risultato dell'esperienza della titolare Eva Raffaelli e amministratrice della Chez Moi s.r.l.s., che, alla ricerca di una location adatta per il suo progetto, ha individuato Gradara come un contesto ideale.

Gradara è un importante centro turistico, famoso per il suo castello e la sua storia.

Il luogo perfetto è stato individuato nella dépendance adiacente all'ingresso dell'antico convento, ora denominato Villa Conventino, attualmente adibita a cucina ma non più in uso. La posizione è strategica, poiché si trova in un contesto aperto su un parco e all'ombra delle mura di cinta del castello, un'area attualmente poco frequentata ma molto interessante per le finalità del progetto, in quanto collegata alla zona di maggiore affluenza turistica.

L'iniziativa imprenditoriale proposta prevede l'apertura di un forno pasticceria per la vendita di prodotti tipici, con produzione artigianale nel laboratorio.

I prodotti saranno venduti principalmente al dettaglio o forniti ad altre attività locali, come ristoranti del borgo e strutture ricettive vicine, che potrebbero richiederli per la colazione.

Punto di forza nel processo tecnico – produttivo è la competenza della titolare dell'attività di forno pasticceria, Eva Raffaelli che sarà anche la principale addetta alla produzione delle pietanze da vendere al pubblico.

Le competenze necessarie per la gestione dell'attività sono comprovate dalla partecipazione a corsi di formazione negli ultimi anni (dal 2018 al 2020), con maestri e pasticceri. Inoltre:

- nel 2017 si è diplomata alla Scuola professionale di aiuto cuoco, dove ha avuto modo di imparare le principali tecniche di preparazione delle pietanze, nonché di gestire il più ampio ambiente di cucina;
- nel 2018 si è diplomata alla *Scuola professionale di qualifica per pasticcere*, acquisendo non solo competenze nella conoscenza delle materie prime e delle principali ricette, ma anche sulle attrezzature da cucina da utilizzare per la preparazione dei dolci.

Ha avuto modo di mettere in pratica i suoi studi in diverse occasioni lavorative, dove ha rivestito sia i panni dell'aiuto cuoco che del pasticciere, in contesti che spaziavano dalle pasticcerie, ai bar e, infine, alle strutture ricettive.

Queste esperienze le hanno dato la possibilità di sviluppare diverse competenze anche nei seguenti ambiti:

- Preparazione di dolci, torte, biscotti, pasticcini e dessert;
- Conoscenza degli ingredienti e delle tecniche;
- Igiene e sicurezza alimentare;
- Gestione del tempo;

Il progetto comporterà un investimento per l'adeguamento degli ambienti e l'acquisto delle attrezzature, che sarà parzialmente finanziato attraverso i fondi del PNRR (Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza) - Bando Borghi Imprese M1C3 - I2.1.

L'iniziativa imprenditoriale proposta favorirà importanti benefici per il contesto locale del comune di Gradara, generando i seguenti rilevanti impatti:

- Impatto sociale: oltre alla possibilità di garantire, soprattutto in futuro, quando l'attività sarà avviata da tempo e consolidata, nuovi posti di lavoro per i residenti locali, la pasticceria potrà diventare anche un punto di incontro e luogo di confronto e socializzazione per gli abitanti del borgo, innescando dei processi virtuosi per la valorizzazione del borgo di Gradara. Prevedendo l'organizzazione al suo interno di momenti ed eventi anche di rilevanza artistica e culturale, la pasticceria diventerà un luogo simbolo nel quale cittadini, visitatori e turisti potranno qui incontrarsi per scambiare notizie e mantenere il proprio senso di comunità. La stessa pasticceria potrà fidelizzare i propri clienti attraverso una comunicazione puntuale e coinvolgente, tramite canale broadcast di whatsapp, utilizzato per promuovere i prodotti, gli eventi ed eventuali offerte speciali, stimolandoli a seguirne tutte le fasi di crescita e sviluppo dell'iniziativa imprenditoriale;

- Impatto culturale-turistico: la nuova attività rappresenterà un'ottima occasione di valorizzazione delle tradizioni attraverso la produzione di dolci tipici, che seguano le ricette tramandate oralmente nel corso del tempo. La pasticceria costituirà quindi una nuova attrattiva per il turismo enogastronomico del comune di Gradara, seguendo il trend in forte crescita dei visitatori italiani e stranieri interessati a conoscere un territorio attraverso l'assaggio dei prodotti che più lo caratterizzano e lo distinguono;

- Impatto ambientale: la vision della futura titolare della pasticceria, Eva Raffaelli, si basa sull'impiego di ingredienti locali e di stagione nella produzione dei dolci, riducendo così l'impatto ambientale legato al trasporto di cibi prodotti in territori lontani e promuovendo la sostenibilità. Anche la gestione della pasticceria sarà orientata verso pratiche di riduzione del consumo energetico e dell'impatto ambientale.

Eva Raffaelli

