

## CARLO SCORPIO: LA PANIFICAZIONE FIORENTINA HA UN NUOVO VOLTO



La pasticceria e la panificazione fiorentina dal 2010 hanno un nuovo volto. Si chiamano Silvia e Carlo e da 5 anni gestiscono il Forno Garbo. Complementari e diversi, uniti da una comune passione per le cose belle e ben fatte, hanno una storia di imprenditorialità e ricerca che affonda le radici nella giovinezza, come certi amori che fanno lunghi giri ma poi ritornano.

Carlo Scorpio: al Forno Garbo il nuovo volto della panificazione fiorentina

È il caso di Carlo, nato e cresciuto a Brescia fino a quando, a ventisei anni, viene mandato a Firenze per lavoro. In realtà non era la sua prima volta in Toscana, ma procediamo con ordine.

### Dalla Lombardia alla Toscana

Gli ingredienti di partenza della sua storia sono tre, basici e fondamentali: famiglia, lavoro e ambiente sportivo. *“Per familiarità e carattere la figura più determinante direi che è stata il babbo: era una persona ambiziosa - racconta - che mi ha sempre dato un riferimento e un confronto, e poi lo sport.”*



Carlo ha infatti iniziato a giocare a rugby giovanissimo. *“Ero mediano di mischia, ho cominciato a nove anni e ho smesso intorno ai 33. Ho giocato tantissimo e questo ha significato molto per me, insieme al*

*lavoro*", che è entrato a scandire le sue giornate all'indomani della leva militare, fatta a Siena, nei paracadutisti, *"un'esperienza bellissima"* nei suoi ricordi di ventenne che fino a quel momento aveva dedicato anima e corpo allo sport in cui, più che altrove, si è temprata la sua volontà e la capacità di fare gioco di squadra.

*"Dopo è cambiato tanto in me; è nato, soprattutto, l'interesse verso il lavoro"* con quell'impegno e quella tenacia che per oltre dieci anni aveva riversato quasi esclusivamente nel rugby, trascurando la scuola e gli studi di geometra.



## Alla ricerca delle tradizioni di famiglia

Il militare, prima, il lavoro, poi, lo portano in terra toscana, dove un po' per caso un po' per desiderio entra in contatto, letteralmente, con un mondo che già faceva parte delle tradizioni della sua famiglia, dalla nonna alla mamma a lui.

*"All'epoca lavoravo in un'azienda metalmeccanica di Brescia importante e per seguire una delle aziende acquisite sono transitato a Firenze - ci spiega - In quegli anni ho avuto il privilegio e l'opportunità di stare accanto a un grande uomo, che purtroppo ora non c'è più: il Sig, Tiberio Lonati, della famiglia Lonati di Brescia, e a lui devo tanto perché mi ha aperto un mondo in tante cose: nel viaggiare, nel comunicare, nel*

*gestire il personale.”*

Da lì il passaggio alla cucina e alla pasticceria è stato relativamente breve. *“Sono stato fortunato, frequentavamo ambienti di un certo livello, locali e ristoranti, viaggiavo e conoscevo altri paesi, altre culture, alimentando una passione che mi portavo dentro.”*



Ogni viaggio, però, ha in sé la certezza del ritorno e anche per Carlo arriva il momento di rientrare a casa. Già, ma dov'è casa?

*“Dopo tanti anni che ero in Toscana mi rimandano a Brescia. Ho sentito una grossa nostalgia, ma forte da star male, quasi anche fisicamente”* ammette con lo spirito di chi è abituato a vivere fino in fondo le emozioni e a seguirle. In Lombardia resiste ancora un anno e poi lascia un lavoro di prestigio, che ad appena trent'anni gli garantiva soddisfazioni a livello sia economico che personale, e torna a Firenze.

## Il ritorno a Firenze

*“Vengo qua, ma non avevo niente, se non amici – si corregge, seguendo il filo dei ricordi – Così riparto da zero, facendo i lavori più assurdi, anche di manovalanza, finché non approdo in un panificio industriale perché avevano bisogno di una persona che seguisse la produzione, che per me era una cosa familiare. En-*

*tro in azienda come dipendente e - ci confessa con franchezza - ho imparato? 'Ni', mi ha dato piuttosto un'infarinatura, però in me c'era già tutto quel che mi piaceva."*



La passione per gli impasti e per i dolci, certo, ma soprattutto lo spirito di osservazione, la curiosità e la dote rara di calarsi nelle situazioni e domandarsi come le avrebbe affrontate lui, sulla scorta di quanto visto, assaggiato, imparato negli anni di apprendistato - di lavoro e vita - in giro per il mondo.

Il panificio industriale ha un tipo di lavorazione diversa, tante idee, ma qualche difficoltà a concretizzarle. Carlo lo intuisce ed esce da una realtà che lo ha avvicinato all'ambiente della panificazione, ma adesso rischia di arrestare i suoi progetti. Per la seconda volta lascia tutto e segue l'istinto.

## Il Forno Garbo

*"Volevo continuare perché era una cosa che mi piaceva e sapevo dove volevo arrivare. E lo so ancora - prosegue, ripercorrendo insieme a TuscanyPeople le coincidenze di una vita dove niente è stato frutto del caso, bensì di ricerca e di un carattere volitivo, tendente sempre al miglioramento - Conoscevo bene questo ambiente, sapevo che c'era la possibilità di attivare la produzione, vengo qua al Forno Garbo e trovo queste due ragazze che erano socie e inizialmente, tra la fine del 2009 e l'inizio del 2010, condividiamo il lavoro, ma loro restano poco e io rimango da solo con una piccola impastatrice e un fornetto nei locali dove adesso c'è la cucina e la parte adiacente al magazzino.*



*Da lì ho cominciato - conclude, prima di lasciare la parola a colei che, per sua stessa ammissione - ha segnato una grande svolta. Senza l'apporto di Silvia il Forno Garbo non sarebbe arrivato dove è adesso, senza lei non ce l'avrei fatta.*

*A fare il pane buono sì, in realtà, ma non avrei saputo a chi venderlo, come gestire i fornitori, i pagamenti e tutti quegli aspetti che non mi appartengono e che sono, invece, essenziali per la vita del Forno Garbo."*

(Scopri di più su [Garbo Progetto Bontà](#))

[Garbo Progetto Bontà](#)

[Forno Garbo](#) - [Via Dino del Garbo, 2/r Firenze](#) - Tel: +39.055 4378740

Reportage fotografico realizzato da [David Glausio](#) per [Tuscanypeople.com](#)