

SILVIA SPINELLI: IL LATO ROSA DEL FORNO GARBO

Il Forno Garbo a Firenze si rinnova e amplia gli spazi dedicati al gusto e alla bontà. Caffè, Ristorantino, una selezione di vini e birre, e naturalmente il pane, fanno del Forno Garbo una tappa obbligata per gli amanti dei piccoli piaceri della vita.

Silvia Spinelli, il lato rosa del Forno Garbo

Un sorriso condito di emozione ci accoglie entrando nel nuovo Forno Garbo, completamente rinnovato e ampliato dopo la pausa, ma *soprattutto dopo i lavori estivi*, come ci informa Silvia Spinelli insieme a [Carlo Scorpio](#) di questa oasi di bontà cittadina a due passi dall'Ospedale di Careggi e dalla stazione di Rifredi, in uno dei quartieri più pulsanti della vita economica fiorentina.



Il nuovo look del Forno Garbo, con la Caffetteria, il Ristorantino, una selezione di vini e birre, scelte con il garbo e la passione che fin dall'apertura lo contraddistinguono, *"è stata fortemente voluta e concepita - spiega Silvia- per offrire ai nostri clienti un servizio completo dalle prime luci dell'alba a notte fonda, mantenendo intatta l'attenzione per le materie prime, tutte di altissima qualità, che da noi sono le protagoniste in ogni momento della giornata, grazie ai prodotti dolci e salati (disponibili anche in versione by night dalle 23 alle 6), ai piatti del giorno da portare a casa o in ufficio oppure consumare comodamente all'interno del punto pranzo, spaziando tra un'offerta di primi, secondi, contorni e dolci limitata perché curata nei minimi dettagli."*





La stessa cura che si ritrova, inalterata, nel servizio catering per il pranzo o la cena, destinato a un numero di persone contenuto proprio per preservare quelle caratteristiche di genuinità, unicità e sapore che in pochi anni hanno eletto il Forno Garbo quale punto di riferimento per chi deve e - sempre più per chi - sceglie di nutrirsi consapevolmente, privilegiando la salute senza, però, rinunciare al gusto.

Dopo averci illustrato le novità principali portate dall'autunno, Silvia è pronta a raccontarci come da giovane imprenditrice nel settore dell'arredamento e delle *cose belle ma forse anche più futili* è diventata l'anima razionale di un Forno dove la bellezza si accompagna sempre alla bontà. E viceversa.



"Purtroppo o per fortuna - esordisce, facendoci entrare con delicatezza nel suo mondo di lavoro, che è diventato ormai un elemento centrale e prezioso di tutta la sua vita - io e Carlo siamo sempre in discussione. In questo progetto io sono la parte matematica dell'azienda, quella che cura il negozio, le commesse, l'inserimento dei prodotti e il contatto quotidiano con il pubblico. Della preparazione non me ne occupo, se non quando si tratta di inserire una farina piuttosto che un'altra, argomento su cui con Carlo ci confrontiamo spesso, ma in realtà la produzione vera e propria non la seguo.

Sicuramente, però, giudico di più - ammette - quando lui arriva con un nuovo prodotto in fase di sperimentazione e me lo sottopone, io lo valuto solo con gli occhi e ci tengo moltissimo che oltre a essere buono sia anche bello da vedere: non amo mangiare una cosa se non si presenta nel modo giusto, sia per indole sia per le mie precedenti esperienze professionali."



Silvia, del resto, ha iniziato presto a muoversi autonomamente nel mondo del lavoro, anche se il percorso di consapevolezza professionale è stato più complesso: *"Vengo da una famiglia con mamma casalinga, che è sempre stata a casa e fin da bambina mi ha ripetuto di crearmi un'indipendenza, mentre mio padre partiva la mattina e tornava la sera."*

A vent'anni, nel 1996, lavoravo già per conto mio - poi si ferma e si abbandona a una risata gioiosa e liberatoria, prima di riprendere il filo del discorso e ripercorrere con noi come per arrivare a sentirsi sicura di sé, imprenditrice nel vero senso della parola, ci siano voluti anni non sempre leggeri.



All'inizio il Forno era solo di Carlo e della precedente socia, io avevo chiuso l'ultima attività e sono partita in negozio come commessa. Da lì è stata un'evoluzione - continua - perché abbiamo cominciato a sentire l'esigenza di cercare un'alimentazione diversa, più corretta, e questa ricerca è diventata veramente una parte integrante della nostra vita. Innanzitutto perché era quello che davamo da mangiare quotidianamente ai nostri figli. Così è nato tutto."

Ed è rinata lei.

Oggi, di questo percorso di cambiamento e crescita personale Silvia parla con molta serenità e una punta di soddisfazione, perché ha rappresentato una svolta non solo per lei, ma per tutta l'azienda, al cui interno vige "un ambiente rigorosamente familiare perché - spiega con l'energia risoluta e appassionata di una madre - voglio che i nostri dipendenti siano a proprio agio e si sentano liberi di esprimersi per come sono.



Ci tengo e mi impegno molto in tal senso. Sono la parte calma, rispetto a Carlo che è più forte e deciso, però sono convinta che un clima positivo porti tanti altri benefici: sono più disponibili, collaborativi, responsabili, parte integrante del Progetto che portano avanti e vivono ogni giorno insieme a noi."

"A volte non è facile - ammette - dieci teste sono tante, tutti ragazzi giovani dai 20 ai 40 anni, anche di etnie diverse" e allora non è un caso se tra i punti di forza che Silvia si riconosce vi siano la testardaggine e la diplomazia, la tenacia dunque di non arrendersi facilmente di fronte agli ostacoli e al tempo stesso la capacità di fare gruppo, costruire il team, motivarlo e tenerlo unito.

Due caratteristiche apparentemente molto distanti, eppure complementari, come del resto lo sono lei e Carlo, i due volti della grande squadra del Forno Garbo.

Progetto Bontà

Forno Garbo - Via Dino del Garbo, 2/r Firenze - Tel: +39.055 4378740

Reportage fotografico realizzato da **David Glauso** per Tuscanypeople.com

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

