

MAMA'S BAKERY: UNA FRAGRANTE STORIA AL PROFUMO DI BAGEL



Mama's Bakery è un forno-panetteria-pasticceria in stile americano nel fiorentinissimo cuore dell'Oltrarno a Firenze. Se la prima volta che ci siamo stati ci siamo emozionati gustando le loro prelibatezze, questa volta ascoltiamo la storia di Cristina e Matt, i due proprietari di questo luogo davvero sfizioso.

Mama's Bakery, intervista ai proprietari

Ricordate *"Mama's Bakery, anima gastronomica americana nell'[Oltrarno fiorentino](#)"*, l'articolo apparso su Tuscany People il 22 novembre 2016, che descriveva questo interessantissimo forno/panetteria/pasticceria - o più semplicemente "luogo", come ama definirlo l'anima italiana e femminile della proprietà - in stile americano, magicamente incastonato nel quartiere più bohémien di Firenze? Be', adesso abbiamo il pi-

acere di parlarne un po' coi due titolari, Cristina Farina e Matt Reinecke, marito e moglie.



Cristina, la tua storia in breve

“Provengo da una famiglia toscana, mio papà è dell’Isola d’Elba, mia madre di Bolgheri. Ho un fratello più piccolo di due anni che vive e lavora a Milano nel settore della moda. Io sono nata nel capoluogo lombardo ma, a causa del lavoro itinerante di mio padre, la mia adolescenza l’ho passata a Prato dove ho frequentato il liceo linguistico perché avevo la passione dei viaggi e di conseguenza conoscere le lingue mi era necessario. Poi a 18 anni, durante un vacanza-studio a Londra, conobbi Matt. L’ho frequentato solo un paio di giorni ma da quel momento in poi fui certa che era l’uomo della mia vita”.

Incredibile, roba d’altri tempi

“Abbiamo tenuto un rapporto sostanzialmente epistolare per due anni, poi lui nell’87, già laureato negli Stati Uniti in sociologia, è venuto a vivere in Italia. Ben presto però si è reso conto che nel nostro paese con una simile laurea difficilmente si trovava lavoro.



Così nell'89 è tornato negli States e io l'ho raggiunto là. Siamo rimasti in America per tre anni, poi ci siamo trasferiti a Milano. Ma prima di farlo abbiamo lasciato tutta la nostra roba in un deposito e abbiamo girato il mondo per un anno. Una vera e propria storia di vita condotta in modo molto spartano, com'è giusto per due giovani. A Milano Matt lavorava nella finanza, in borsa, poi ci siamo spostati a Torino. Lì ho fatto la mamma e mi sono riscritta all'università, «Antropologia Culturale». Davide, il nostro figlio più grande andava all'asilo, Francesca ancora non era nata”.

E tu Matt, da dove vieni?

“Io sono nato in California, vicino a San Francisco, 52 anni fa. Ho frequentato l'Università di Santa Barbara, di cui ho ricordi bellissimi, laureandomi in economia e sociologia. Ho lavorato in borsa, per banche d'affari di San Francisco, e anche in Italia, soprattutto a Torino, dove gestivo un totale di fondi d'investimento che ammontava a circa un miliardo di euro”.

Tuscanypeople











I tuoi genitori?

“Mio padre viene dal Nebraska, mia madre dall’Oklahoma. Io sono figlio unico. Mio papà, Robert, vendeva frutta in grandissime quantità. Mia madre invece ha sempre fatto beneficenza, viaggia tantissimo e presiede molte fondazioni”.

E con Cristina com’è andata?

“L’ho conosciuta a Londra, in Trafalgar Square, nell’84. Avevo 20 anni. Ero là coi miei genitori. Due giorni insieme e due anni di lettere. Nell’86 sono rimasto a casa sua per 3 mesi. Poi nell’87 sono tornato e ho vissuto in Costa dei Magnoli, in una camera con vista, e successivamente a Prato”.

E adesso?

“Adesso abitiamo a Vaiano, in collina, in un vecchio fienile del 1693 che abbiamo ristrutturato”.



Cristina, come nasce il progetto di Mama’s?

“Matt uscì dal settore finanza che non era più conveniente. Per un paio d’anni abbiamo girato, però il suo



sogno di vivere in Toscana era rimasto forte. A Praga conoscemmo un ragazzo che aveva aperto una panetteria in stile americano, e l'idea ci piacque. Nel 2006 Matt iniziò a cercare fondi immobiliari, a sperimentare coi bagels, e un anno e mezzo dopo, il 22 ottobre del 2008, abbiamo aperto, anche se io all'inizio non facevo parte del progetto. Poi però in seguito abbiamo capito che c'era bisogno d'una presenza femminile”.



Matt: “Ho girato per 4 mesi alla ricerca d'un fondo, finché ho trovato questo che era di proprietà del museo Pecci, a Prato. In un anno abbiamo aperto Mama's Bakery. L'architetto è stata Serena Jaff che ha lo studio in via Maggio.

Che mi dici del nome, Cristina?

Be', un po' perché il nostro posto preferito a San Francisco si chiama Mama's. Un po' perché trasmette l'idea di famiglia”.

E il logo di Mama's Bakery come nasce?

Nasce da una collaborazione con la famosa agenzia fiorentina Flod, e per me e per Matt doveva comunicare l'idea del calore della famiglia, il cuore l'amore per le persone e per il cibo, il colore rosso fuoco rimarca proprio questi concetti. Voglio precisare, anche perché non stiamo mai fermi, che negli ultimi anni abbia-

mo voluto migliorarci, con un immagine più accattivante e uno stile più marcato con l'aiuto della nostra amica d'Oltrano [Betty Soldi](#). In concreto abbiamo realizzato con il suo aiuto dei nuovi grembiuli, delle nuove borse, asciughini personalizzati con le sue effervescenti scritte e intriganti disegni.

Hanno iniziato a chiederci se fossero in vendita !!!! E vanno a ruba....



Cristina, e dopo che avete aperto, com'è andata?

"All'inizio molto bene. I clienti erano quasi tutti stranieri, ci sono voluti un paio d'anni perché i primi italiani si abituassero all'idea d'un locale americano a Firenze".

E poi?

"Poi è stato un po' più difficile, la crisi economica ha raggiunto l'apice, gli americani si sono un po' ridotti. Ma il nome è rimasto nelle menti delle persone e alla fine, lavorando 7 giorni su 7, ce la caviamo proprio bene".

All'inizio non avevi esperienza, Matt. Come hai fatto?

"Facevo i bagels per me perché mi mancavano, ma è difficile cuocerli a casa dato che l'impasto è molto duro e occorrono 300° nel forno. Poi ho frequentato un corso di bagels a Manhattan, Kansas, e un corso in Italia, a Brescia, presso Cast Alimenti, ottima azienda per panificazione e pasticceria".



Normalmente a che ora arrivi in laboratorio?

"Entro nel laboratorio di Mama's Bakery tutti i giorni alle tre e mezza la mattina".

E ora quali sono le proposte più importanti del vostro menu?

"Panini, cupcakes e muffins. Chiunque, di ogni nazionalità, mangia i panini. I cupcakes sono invece prediletti dai teen-agers italiani. I muffins sono molto amati la mattina. I frullati vanno bene. Anche le insalate rappresentano un nuovo trend che va alla grande: ne abbiamo 7 diversi tipi".

Grilled Chicken Salad con avocado e bacon è sicuramente la richiesta e apprezzata.

Vi chiedono torte di compleanno?

“Le facciamo all’italiana, non all’americana. In tutte le ricette di Mama’s Bakery abbiamo dimezzato lo zucchero. Non usiamo margherina. Non facciamo cake design perché non ci piace, è una moda e non ci crediamo proprio”.



Cristina, i vostri prodotti sono in continua evoluzione

“Cerchiamo di mantenere la stagionalità dei prodotti, ma non sempre è possibile con alcuni clienti che vogliono tutto anche fuori stagione. Insieme a Matt e alle ragazze – Caterina, Sara, Lavinia, Tatiana e Sharj, la prima, la storica, che adesso è in maternità – ci confrontiamo di continuo, sperimentiamo, prestando anche molto ascolto ai clienti, e così nascono le novità e le sostituzioni. C’è ad esempio un bagel di grande successo, «Shannon» - Philadelphia, capperi, cipolla, crudo e pomodori – che porta il nome della nostra cliente che l’ha creato”. E’ uno dei bagel più apprezzati dai nostri clienti.

Matt, mi spieghi la tipologia di clienti che avete?

“Più che altro donne. Dapprima il 90%, più o meno. Ora sono scese al 70-80% e sono aumentati i maschietti quando hanno iniziato a scoprire che qui era pieno di femminucce. Per la verità i ragazzi più giovani l’han-

no capito subito, mentre i quarantenni si sono rivelati un po' più lenti".



Stranieri o italiani?

"All'inizio soprattutto stranieri, signore statunitensi sposate con italiani e studenti americani. Ci sono varie Università e campus americani qui intorno. Con alcune lavoriamo tramite i buoni pasto. Poi sono arrivati anche gli italiani".

Ai fiorentini piace?

"Alle signore fiorentine Mama's Bakery piace tantissimo. Agli uomini piace, ma soprattutto ai professionisti e agli imprenditori fiorentini e non, forse anche per il modo diverso di mangiare.

I vostri orari attuali?

"8 - 17 dal lunedì al venerdì, colazione, pranzo e merenda. 9 - 15 il sabato e la domenica, colazione, pranzo o brunch. Chiudiamo 3 settimane d'inverno e 3 d'estate".





Cristina, una particolarità di Mama's Bakery?

"Senz'altro il rapporto di lavoro molto umano e produttivo tra Matt, soprattutto, e le 5 ragazze. È un team unitissimo che per noi fa la differenza ma più che altro è un vanto personale".

Ti piace il tuo mestiere, Matt?

"Sì molto. Lavoro 7 giorni su 7. Dormo il pomeriggio, in modo spezzato, come un gatto. Ma per me va bene, è ok.

Le migliori congratulazioni da TuscanyPeople per la bella attività che hanno messo su.

[Mama's Bakery](#)

[Mama's Bakery - Via della Chiesa, 34/r Firenze](#)

Reportage fotografico e Visual Storytelling realizzato da David Glauso per TuscanyPeople.com





Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople.com

