



Forno di
Paolo SACCHETTI e
Alessandro TIROLI

Viale Europa, 6

Il giorno 23 ottobre 2002, noi ragazzi della III A siamo andati con alcuni dei nostri compagni, a visitare il forno in viale Europa n° 6, di proprietà dei signori Alessandro Tiroli e Paolo Sacchetti.

Ad accoglierci in modo gentile e scherzoso c'era Alessandro insieme ai suoi lavoratori che ci ha illustrato la sua attività, ci ha detto di avere 47 anni e che dopo la III media ha iniziato a lavorare facendo vari lavori, fino a 13 anni fa quando ha iniziato questo mestiere.

Ad insegnargli questo mestiere è stato il vecchio proprietario del forno per il quale ha lavorato fino a 5 anni fa quando è diventato proprietario del negozio.

La sua attività inizia dalle 2.30 del mattino e finisce alle 13,00.

Che forza di volontà ! Utilizza solo 3 macchinari: due forni, uno per pane e pizza, uno per i dolci e l'impastatrice.

I macchinari sono molto importanti per il suo lavoro in quanto svolgono la maggior parte del lavoro e aumentano la produzione. Le materie prime che utilizza sono: farina, olio d'oliva e di semi, lievito, pomodoro, zucchero, sale, vino e altri derivati facilmente reperibili da fornitori che passano ogni settimana.

É un lavoro che richiede sacrifici, in quanto l'orario non è dei migliori; per questo non è facile trovare persone disposte a fare questo lavoro, soprattutto tra i giovani che hanno voglia di divertirsi. I prodotti che ottiene li vende direttamente, e sono: pane di tutti i tipi, pizza e dolci di varie qualità.

Anche qui ci sono vari rischi, il suo lavoro gli piace però non consiglierebbe ai giovani di intraprendere questa attività.

