



Il Forno

Laura & Stefano BUGLIA

Via Leandro Ciuffa, 15



Il signor **Stefano BUGLIA** fa il fornaio ed ha 45 anni. E' un uomo molto giovanile e molto cortese.

Ci ha trasmesso subito l'amore e la passione per il suo lavoro e ci ha anche un po' trasportato e invitato a svolgere in futuro la sua attività, contribuendo a ciò, offrendoci un gustoso e vario rinfresco di prodotti appena fatti da lui nel suo forno.

Il forno è chiamato "**Laura**

& Stefano" ed è situato in Via Leandro Ciuffa no. 15.

Il signor Buglia è da un anno che lavora in questo locale, ma dall'età di dodici anni fa il fornaio. Per arrivare alla licenza media ha faticato molto perché non amava lo studio, Voleva fare il fornaio come suo padre.

La sua attività è fare il pane in laboratorio, la moglie invece si occupa del contatto con il pubblico.

Egli impegna dieci ore nel suo lavoro, sabato e domenica qualche ora in più, iniziando dalle ore 22.



Il suo lavoro è molto faticoso, anche perché non ha nessun giorno di riposo e lavora da solo.



Le macchine che usa nel suo lavoro sono: impastatrice, forma-trice, spazzatrice.

Queste macchine sono innovative rispetto al passato perché prima si faceva tutto a mano e con il forno a legna, Infatti il signore le considera indispensabili perché portano molti vantaggi come la velocità, la variazione, la maggior produzione e scatenano la fantasia.

Il suo tenore di vita è medio e la sua produzione è incrementata rispetto al passato. La sua attività non gli permette di avere un altro lavoro, inoltre ci vuole molta cautela con le macchine accese e quindi, nel poco di tempo libero che ha, dorme.

Di rischi non ce ne sono tanti, maattenzione alle scottature!

I requisiti per questo lavoro sono esperienza, pazienza, buona volontà, spirito di sacrificio. Tutto è possibile purché piaccia. Gli aspetti positivi sono la creatività e la fantasia, i negativi nessuno. La sua clientela è abbastanza esigente. Il signor Buglia ha due figli e le sue aspettative nei loro confronti sono che decidano da soli in autonomia.

Le persone che praticano questa attività vanno scomparendo perché è un lavoro molto faticoso e sono pochi i giovani che vogliono praticarlo, inoltre non esiste una scuola professionale.

Il forno produce molti prodotti come i filoni, le ferrarine, il francese, il pane integrale, le coppiette, le tartarughe, le ciriole e le frustine. I dolci, come le crostate, le ciambelle dietetiche e altri sono fatti dalla nonna, ma il signor Buglia fa anche molti prodotti tipici di Montecompatri come le crostate, le serpette, il pane casereccio, le ciambelle e la pizza di polenta e questi li vende anche a gente di altri paesi.



