

IL PRIMO PICCOLO LABORATORIO ARTIGIANALE DELLA FAMIGLIA RISALE AL 1980

Forneria Carra: quando il pane è fatto con arte e passione



SAN BIAGIO E' la storia di un sogno realizzato quella di Forneria Carra (www.forneriacarra.it) che nasce dalla passione di una famiglia per il pane. E' del 1980 il primo piccolo laboratorio artigianale creato su iniziativa di **Carlo Carra**. Dopo la sua prematura scomparsa, è il figlio **Massimo**, insieme alla moglie **Donatella**, a portare avanti il sogno del padre. Abbiamo provato a intervistare i Carra (a Massimo si sono aggiunte le figlie) sulla loro azienda.

Qual è un tratto distintivo che contraddistingue la vostra Forneria?

«Sicuramente l'artigianalità e la qualità dei prodotti - spiega **Alessandra Carra**, responsabile del settore Estero e responsabile Commerciale e di produzione - la svolta nella nostra attività è avvenuta con lo spostamento della rivendita di pane a San Biagio dalla piazza interna alla strada statale. Questo ci ha portato grandi soddisfazioni: i nostri prodotti hanno avuto successo e, di lì a poco, abbiamo aperto due ulteriori punti vendita in centro a Mantova (via Orefici e viale Montello) e a Carpi sotto i portici del centro».

Sono stati fatti dei passi da gigante dalla prima piccola forneria e oggi in azienda operano quotidianamente 13 operai suddivisi nei vari livelli di specializzazione, a cui si aggiungono poi i 23 addetti alle vendite tra negozi e mercati e un commerciale responsabile del settore Ho.Re.Ca e grande distribuzione Italia.

Che tipologie di prodotti e di servizi è in grado di offrire oggi la vostra azienda?

«Siamo passati da un piccolo laboratorio artigianale ad uno di 1.000 mq in cui si è investito anche in nuove tecnologie senza perdere però la cura e l'attenzione per la qualità. All'interno dei laboratori si producono più di 40 tipologie di pane, con farine di ogni tipo: comuni, integrali, tipo 1 e tipo 2. Abbiamo introdotto anche una svariata gamma di prodotti salati che hanno reso il nostro marchio



Quadrotti di schiacciata



Pizza vegetariana



Trancio Torta di Rose



Crostatine di frutta

L'azienda è gestita da Massimo Carra, insieme alla moglie Donatella e alle figlie Alessandra, Arianna, Aurora e Flaminia. La rivendita di pane di San Biagio, prima situata nella piazza interna, si è spostata sulla strada statale. Da lì lo sviluppo di altri 5 punti vendita, mercati settimanali e la linea per settore Ho.Re.Ca.

molto riconosciuto sul mercato».

Tra i tantissimi prodotti della Forneria Carra possiamo citare le focacce, soffici e fragranti, declinate in moltissimi gusti con Olio Extra Vergine d'oliva, con Grana Padano, con cubetti di Mortadella e, per non perdere di vista il territorio, con i ciccioli (le grepole). Al salato si aggiunge il dolce con prodotti della tradizione e non solo, tra cui citiamo i cavalli di battaglia: la torta delle Rose, la torta Elvezia e la torta Sbrisolona, che è stata esportata fino in America.

Cosa distingue la produzio-

ne della Forneria Carra?

«La nostra è una produzione artigianale e sana, senza utilizzo di conservanti o additivi. La continua voglia di migliorarci, ci spinge ogni giorno a selezionare i migliori fornitori e le migliori materie prime, per prodotti di prima qualità con la giusta combinazione di innovazione e tradizione» aggiunge **Alessandra Carra**.

Oltre alla vendita al dettaglio, la Forneria Carra possiede una linea refrigerata dedicata al settore Ho.Re.Ca fatta di prodotti locali, studiati ad hoc per essere versatili e di facile applicazione in diversi contesti (ristorazione, cola-

zione, aperitivi, buffet, ecc.). Si tratta di una proposta assolutamente in linea con la loro qualità artigianale, rimanendo pur sempre competitiva a livello di prezzo. C'è una novità in azienda, ce la racconta?

«Da un paio d'anni abbiamo sviluppato un nuovo servizio rivolto ai privati e alle aziende offrendo Banqueting dolci e salati: un accostamento di focacce, salumi, formaggi e mostarde selezionati da noi, arricchito con i più svariati finger food di pasta sfoglia, insalate di riso, mignon panini gourmet, fino ad arrivare ai dolci, piccole golosità mo-

noporzione facili da somministrare».

Negli ultimi anni la famiglia Carra ha investito anche nei mercati settimanali con due automezzi a Cittadella, con una formula che potremmo definire bistrò alla francese sempre legata alla filosofia dei profumi del pane.

Come è strutturata la Forneria Carra?

«All'interno dell'azienda vi è una forte componente familiare: i miei genitori Massimo e Donatella sono riusciti a far appassionare al loro lavoro noi figlie. Siamo tutte donne: io, sono responsabile del settore Estero e respon-

sabile Commerciale e di produzione insieme a mio padre, mia sorella **Arianna** è la responsabile dei punti vendita, **Aurora** è invece responsabile del Marketing e della parte amministrativa, mentre **Flaminia** è una psicologa. Tutte siamo già parte attiva e innovativa dell'azienda. Nuove energie e nuovi punti di vista fanno infatti da traino per rinnovarci e crescere sempre più. Siamo una famiglia unita - conclude **Alessandra Carra** - e ci piace il confronto in tutto ciò che facciamo... E, una volta presa la direzione, andiamo avanti tutti come un treno!».

**“La bontà è soltanto genuinità”
Una filosofia che ogni giorno
sforna prodotti unici e inimitabili**

SAN BIAGIO Dal 1980 Forneria Carra produce prodotti artigianali, secondo tradizione, utilizzando le migliori materie prime. Bontà genuine senza conservanti e additivi, preparate con lievito madre, nel rispetto di antiche ricette. I prodotti sono fatti a mano e preparati con cura artigianale, nel rispetto delle ricette originarie della tradizione mantovana. Un'etica produttiva che ha permesso di ampliare, con la medesima qualità, i comparti produttivi dedicati ai nostri punti caldi, alla grande distribuzione e alla linea di prodotti da forno surgelati.

Nei punti vendita si trovano, difatti, solo prodotti artigianali preparati nel loro laboratorio.

Forneria Carra è da anni un punto di riferimento per clienti che amano la calorosa accoglienza, il profumo di cose buone e la qualità artigianale. La qualità nasce dall'esperienza e dal tempo che viene dedicato ad ogni preparazione, mettendo nelle proposte, non solo rispetto verso la tradizione ma anche originalità, per dare vita a nuovi sapori, bontà e stupore del gusto.

Forneria Carra, dunque, porta in tavola fragranza e bontà dei sapori originari utilizzando solo materie prime di qualità acquistate dai loro fornitori selezionati.

L'offerta è variegata: il numero di proposte è davvero sorprendente e sempre aggiornato con nuove preparazioni. Si contano 40 tipi di pane, una focacceria molto assortita e appetitosa, nonché una pasticceria che offre dolci della tradizione accostati a proposte creative e inedite. Le ricette della tradizione sono cultura, storia e memoria poiché attraversano il tempo inalterate e testimoniano la storia di un luogo e raccontano un'identità unica, quella della famiglia Carra.

LB MOTO

I'M ELECTRIC. AND YOU?

ECOBONUS PER TUTTI
Sì, anche per te che non hai
un usato da rottamare
FINANZIAMENTO FINO
A 3.000 € IN 24 MESI
A TASSO ZERO

-40%* **-30%**

CON USATO
DA ROTTAMARE
EURO 0, 1, 2, 3SENZA USATO
DA ROTTAMARE

ES2



ES2



EVOLUTION



NESI



NESI



NESI

Askoll
I am electric

* Per ricevere il contributo devi rottamare il tuo vecchio motore (ciclomotore o motociclo) Euro 0, Euro 1, Euro 2, Euro 3. Questi incentivi servono per convertire parte del parco mezzi italiano in elettrico, una soluzione concreta per migliorare la vita in città, muovendosi in libertà a costi bassissimi, riducendo le emissioni di CO2 e rendere così l'aria più respirabile.