

COMMERCIO Cambio di gestione allo storico forno di via Rota. A Sabrina Alba subentrano la figlia Simona e il socio Giuseppe Alzarsi all'«Alba» non fa paura, il panificio si rilancia con i giovani



Simona Rossi e Giuseppe Porpora dietro al banco del panificio «Alba»

VIMERCATE (to) Un lavoro che spesso fa paura: sveglie in piena notte, lunghe preparazioni e attività ininterrotta davanti e dietro al banco fino a sera. Una gran fatica che spesso scoraggia le nuove generazioni. Non è così allo storico panificio «Alba», di via Rota, che continua la sua tradizione proprio grazie ai giovani. Giovedì prossimo, 29 novembre, infatti, l'attività festeggerà il cambio di gestione e di... generazione.

Il forno passa da **Sabrina Alba** (che lo aveva aperto insieme al marito) alla figlia **Simona Rossi**, 37 anni, che subentra insieme al socio **Giuseppe Porpora**, 24 anni, già dipendente del panificio.

Una scommessa che i due nuovi proprietari vogliono vincere anche grazie alla preziosa collaborazione di mamma Sabrina che, pur facendo un passo indietro, resta comunque dietro al banco, a ga-

ranzia di una tradizione che prosegue e si rinnova.

«La nostra è una tradizione di famiglia - racconta Simona - Il papà e lo zio avevano già avviato un'attività di panificazione dalla fine degli anni Settanta. Poi nel 1985 i miei genitori hanno aperto il panificio di via Rota, subentrando ad una precedente attività storica. E dal 1995 mia mamma ha proseguito da sola, con l'aiuto naturalmente del personale». Grazie alla qualità e varietà dei prodotti il lavoro non è mai mancato, ma per mamma Sabrina è giunto il momento di tirare il fiato. E così Simona, che fino a poco tempo fa ha svolto un altro lavoro, ha capito che poteva aprirsi un'occasione importante per proseguire e arricchire ulteriormente l'attività. E ha capito anche che la persona giusta per farlo poteva essere Giuseppe

che, nonostante la giovane età, ha già accumulato tanta esperienza.

«Siamo ben consapevoli che non si tratta di un lavoro facile - raccontano i due nuovi titolari - Qui si lavora dalle 2 di notte, quando incomincia la preparazione del pane, fino alle 21. Lo staff è composto da 11 persone. Il panificio ha sempre puntato sulla qualità e continuerà a farlo. Aderiamo a un progetto di Concommercio che certifica la produzione in loco, con materie di qualità, dall'impasto notturno fino alla vendita. Ci stiamo inoltre specializzando nella produzione di pane e altri prodotti per persone che hanno intolleranze». Giovedì, come detto, l'appuntamento con l'inaugurazione, anche se il negozio non ha mai chiuso. Dalle 17.30 alle 20.30 sarà possibile degustare una linea di prodotti ai cereali.