

Frolla: il Microbiscottificio che unisce bontà e inclusione sociale si affida alla tecnologia Moretti Forni

Non solo biscotti, ma anche lievitati dolci e salati, un bar, un food truck, una cioccolateria: l'azienda di Osimo in 5 anni ha assunto 20 dipendenti con disabilità

12-05-2023



Semplici, ma non banali. In questo slogan, diretto ed efficace, si concentra un pezzo importante della storia di una realtà chiamata Frolla (<https://frollalab.it/>), microbiscottificio marchigiano, con sede a Osimo, in provincia di Ancona. Perché è vero, i biscotti sono prodotti da forno che possiamo definire semplici, che è facile rendere banali, mentre lo è molto meno renderli speciali e buoni. Così come invece riescono a fare **Jacopo Corona**, non ancora trentenne, e **Gianluca Di Lorenzo**, poco più di dieci anni più grande, rispettivamente pasticcere e operatore sociale.





Jacopo Corona

E' da loro che è nata questa bella storia, che oggi vede altri quattro soci al loro fianco: una storia che ha a che fare con la bontà, con il gusto, ma anche con l'inclusione sociale, dato che coinvolge diverse persone portatrici di disabilità, consentendo loro di introdursi nel mondo del lavoro, di vedersi affidare mansioni e responsabilità professionali, di sentirsi integrate e considerate.





E' anche la storia di un gruppo di uomini e donne che conduce quotidianamente una ricerca dell'ottimo, dell'eccellenza, e che per raggiungere questi risultati ha deciso di affidarsi alle migliori tecnologie per la propria linea di produzione, come il serieP Moretti Forni (<https://morettiforni.com/serie-p/>), forno elettrico statico professionale, multifunzionale, solido. Ce lo spiega meglio **Jacopo Corona**: «Il nostro *serieP Moretti Forni* è stata

una scelta fatta all'inizio di questa avventura: c'era anche una motivazione territoriale, dato che *Moretti Forni* è un'azienda marchigiana come la nostra. Però a guidarci è stata soprattutto la nostra idea di inclusione sociale».



«Dal primo giorno abbiamo impostato la nostra produzione - prosegue **Corona** - affidandoci alle persone che avevamo con noi, ognuna con qualche difficoltà, spesso anche fisica. Avevamo bisogno quindi di un laboratorio attrezzato con cura particolare, per abbattere ogni tipo di barriera architettonica e per mettere, grazie alle tecnologie, ciascuno in condizione di lavorare al meglio. *Moretti Forni* è stata una scelta immediata: ci serviva un forno statico di altissima qualità, che potesse anche dimostrarsi eclettico con il passare del tempo. Infatti all'inizio ci siamo concentrati sui biscotti, ma avevamo già in mente di sviluppare in seguito altre produzioni, come i lievitati: sapevamo che *Moretti Forni* è un'azienda leader in questo mercato. La qualità è sempre stata la nostra stella polare, perché vogliamo che le persone comprino i nostri prodotti perché sono buoni, non perché qualcuno ci vuole aiutare e sostenere».





Si sente una motivazione forte e sincera nella voce di **Jacopo Corona**, mentre ci racconta il progetto *Frolla* con entusiasmo e dettagli precisi: «*Frolla* sta per compiere 5 anni, perché la nostra impresa è nata il 12 maggio 2018, mentre ci siamo costituiti come cooperativa sociale qualche mese dopo. Siamo partiti dai biscotti, per poi gradualmente ampliare i nostri orizzonti: nel 2019 abbiamo inaugurato il *Diversamente Bar* (a Osimo in Via XVII Luglio 16, ndr) e questo progetto di somministrazione ha avuto come diretta conseguenza l'ampliamento della nostra produzione. Quindi brioche, proposte salate, prodotti lievitati di stagione come panettoni e colombe, ma anche nuove referenze per i nostri biscotti. A ogni novità che abbiamo aggiunto a *Frolla* è seguito l'inserimento di nuovi ragazzi con disabilità: dopo cinque anni sono in venti a lavorare con noi, tutti dipendenti, ognuno con mansioni differenti».





C'è infatti il laboratorio di produzione, c'è il bar che abbiamo già citato, c'è il [Frollabus](https://frollalab.it/frollabus/) (<https://frollalab.it/frollabus/>), un *food truck* nato durante la pandemia che porta le colazioni e i biscotti di *Frolla* in giro per le strade delle Marche, poi c'è l'*e-commerce* (<https://frollalab.it/shop/>), con spedizioni in tutta Italia, e arriviamo così all'ultimo nato, il progetto *CioccoFrolla*. «Come suggerisce il nome, si tratta di un laboratorio di cioccolateria con cui ora possiamo produrci autonomamente il cioccolato che utilizziamo per biscotti e lievitati, e con cui realizziamo anche tavolette, creme spalmabili...».





Cinque anni di voglia di fare, di creatività e di progetti concreti, senza per questo perdere di vista il primo amore: i biscotti, la frolla da cui ha preso il nome questa impresa sociale. «Fin da subito - racconta ancora **Jacopo Corona** - abbiamo voluto che i biscotti fossero il nostro simbolo principale, con l'idea di destagionalizzare questo prodotto e di proporlo sia nelle forme più classiche, con oggi dodici referenze confezionate, tra dolce e salato, ma non solo. Abbiamo la linea delle *Bomboniere*, con i biscotti utilizzati al posto dei confetti, abbiamo i diversi biscotti che proponiamo sfusi per le colazioni, al bar e nel *food truck*. Ma come dicevo prima ci siamo anche impegnati nel realizzare brioche sfogliate, vari prodotti salati come sandwich, pizzette, calzoni, e anche una linea di pasticceria mignon».





Una produzione varia e sfaccettata, che dimostra l'ecletticità del forno statico *serieP Moretti Forni*, a cui si affida il laboratorio di *Frolla*: «Quando penso ai pregi di questo forno, la prima cosa che dico è quanto sia affidabile. Hai la certezza di poter controllare in ogni momento la temperatura, in ogni cottura il forno garantirà lo standard di qualità che cerchiamo, potendo così affidare questa parte del lavoro a ragazzi che non devono intervenire nel processo, perché non serve un controllo costante su quello che viene sfornato: la produzione è sempre identica, così come l'abbiamo studiata e impostata. Ma c'è anche un altro aspetto di quel che possiamo chiamare affidabilità, forse più pratico, ma non meno importante: abbiamo comprato il nostro forno *serieP* qualche mese prima dell'inaugurazione, dunque cinque anni e mezzo fa, e non ha mai avuto bisogno di interventi o assistenza, neanche una lampadina da sostituire. E' identico a se stesso, dopo anni di grande lavoro».





Chiacchierando con **Jacopo Corona**, viene da sospettare che *Frolla* sia un progetto ancora in crescita, in evoluzione, con già nuovi obiettivi da raggiungere. E **Corona** conferma: «Abbiamo iniziato a ragionare sul tema della replicabilità, cercando di capire come e quanto questo nostro modello lavorativo possa essere proposto in altri luoghi, come idea di impresa ma anche come una sorta di franchising, espandendoci sul territorio nazionale e aprendo altri punti vendita». Idee ambiziose che, sposandosi con l'impegno di inclusione sociale che caratterizza limpidamente *Frolla* fin dalla sua nascita, speriamo di poter vedere realizzarsi molto presto.

