

IN VIA BUTTRIO C'È "BAKÉ - IDEE IN FORNO"

Da perito programmatore a maestra del senza glutine

Anna Rosso

Da perito aziendale programmatore a maestra dei cibi senza glutine. È la scommessa della 41enne Eleonora Franco che, seguendo la sua passione per la cucina e la panificazione, ha lasciato il suo lavoro da dipendente e ha frequentato corsi di formazione e specializzazione al **Cast** di Brescia (Centro arte, scienza e tecnologia degli alimenti). Poi, verso la fine dell'anno scorso, ha ridato vita, al 44 di via Buttrio, ai locali che un tempo ospitavano lo storico panificio De Luisa.

Ora, a quasi un anno dall'inaugurazione, la gioia di poter dire che la scommessa è vinta

perché la nuova attività, "Bakè - Idee in forno" funziona (anche grazie al supporto di Paolo, marito dell'imprenditrice: entrambi sono celiaci) e rappresenta una delle poche "oasi" presenti in Friuli per i celiaci che cercano pane, pizza e prodotti di pasticceria freschi.

Eleonora Franco, che un paio d'anni fa si è piazzata seconda ai campionati della pizza senza glutine di Parma, spiega che «la tavola dovrebbe essere soprattutto convivialità» e, quindi, a suo parere, «poter condividere pasti in cui tutti possono mangiare senza alcuna distinzione è la cosa più im-

portante».

Bakè non è un panificio convenzionale, non apre all'alba, né tutti i giorni, anche perché buona parte della produzione avviene su ordinazione o per eventi. «Faccio così - spiega l'imprenditrice - perché preferisco puntare sulla qualità, usare solo ingredienti freschi e anche per contenere gli sprechi. E anche per il confezionamento scelgo materiali ecosostenibili».

E allora, se alcuni giorni Bakè resta chiuso - spesso perché Eleonora è impegnata per matrimoni o altri eventi -, le aperture variano ogni mese e, assie-

me agli orari, si possono conoscere consultando i social (Instagram o Facebook) o anche sulla porta del panificio.

Negli anni passati, Eleonora ha gestito un negozio di prodotti senza glutine a Codroipo ed è lì che ha conosciuto Paolo, che all'inizio era un cliente. «È stato lui, poi - racconta ancora Eleonora -, a spingermi ad aprire il primo laboratorio, sempre a Codroipo: si chiamava "La ghiottoneria". Finché, lo scorso anno, abbiamo deciso di cogliere l'opportunità di tornare verso "casa", a Udine, visto che io sono dei Rizzi e Paolo della zona di via Don Bosco. Ed eccoci qui, felici di comesta andando». —



Eleonora Franco, con il marito Paolo, nel panificio "Bakè - idee in forno"

