



Panificio Salomoni  
Monghidoro

## COMUNICATO STAMPA

### LA NOTIZIA IN BREVE

Le tradizioni di un tempo quanto mai attuali in tempo di pandemia Covid-19. Grazie alla consegna a domicilio nel comprensorio montano, Mattia Nassetti del Panificio Salomoni di Monghidoro oltre a offrire un servizio pratico diventa anche un protagonista del presidio del territorio. Dall'aiuto ad anziani soli e famiglie isolate al valore di un gesto antico che diventa un monitoraggio prezioso nelle piccole frazioni delle montagne bolognesi.

## IL DELIVERY DI OGGI COME ALLORA

*Mattia Nassetti del Panificio Salomoni effettua la consegna a domicilio nel comprensorio montano, non solo per lavoro, ma come impegno e tutela delle categorie a rischio, come anziani, persone sole, famiglie costrette a casa. Il gesto di un tempo è oggi di grande attualità e anche un fornaio è in prima linea contro i Covid-19.*

La pandemia continua a colpire duramente e sono tante le categorie a rischio, a partire dagli anziani. Gesti quotidiani di grande semplicità, come uscire di casa per comprare il pane fresco, sono diventate azioni spesso precluse, non solo per gli anni che pesano sulla schiena, ma anche per le mascherine, la fila fuori dal negozio, l'ansia di doversi sentire in pericolo quando prima era un momento di piacere e socialità.

Si parla spesso di figure professionali in prima linea nella lotta al Covid-19, ma tra questi c'è un fornaio di Monghidoro,

Mattia Nassetti del Panificio Salomoni che ha scelto di incrementare il servizio di consegne a domicilio, senza costi aggiuntivi. Non una mera azione di carattere commerciale, ma un vero e proprio impegno verso anziani, persone sole, nuclei famigliari costretti a restare in casa per la quarantena, famiglie con bambini a casa e impossibilitate a uscire per compiere le azioni più semplici.

Certo, il delivery ormai non è una novità ed è un servizio ormai sdoganato, ma nel comprensorio montano la situazione è ben diversa dai centri cittadini. Non ci sono infatti rider sulle montagne bolognesi e nelle aree collinari sono tante le case isolate, spesso abitate da un solo individuo, nella maggior parte dei casi, avanti negli anni.

Mattia è molto legato alle tradizioni e se ancora il profumo del pane appena sfornato, all'alba, lo inebria e lo riporta indietro nel

tempo, le difficoltà dell'hinterland bolognese, i racconti della clientela e l'attenzione alla situazione nelle frazioni e nelle abitazioni che punteggiano i rilievi e le campagne della provincia di Bologna, lo hanno convinto a farsi carico della domiciliazione dei prodotti non per i ricavi, ma per servizio.

*“Dobbiamo preservare i nostri nonni – spiega il titolare del Panificio Salomoni di Monghidoro – ma anche le persone sole, isolate. Il fornaio un tempo girava il paese e andava di casa in casa a portare il pane. Oggi, sempre con attenzione e dotandosi dei dispositivi di sicurezza, questa azione non ha più solo una valenza economica, ma sociale. Andare a trovare le persone è un modo per scambiare due parole, rasserenarle e verificare come stanno. Non tutti hanno parenti che possano seguirli e a questo isolamento è anche una privazione di quella socialità che nei paesi è preziosa, specialmente nelle persone in età avanzata.”* L'idea di Mattia Nassetti è stata quindi quella estendere la domiciliazione anche a tanti comuni e piccole frazioni non solo di Monghidoro, ma anche dei comuni di Loiano, Monzuno, Monterenzio, Pianoro, San Benedetto Val di Sambro.





Panificio Salomoni  
Monghidoro

## COMUNICATO STAMPA

Se ironicamente l'uomo non è fatto di solo pane, Mattia ha voluto portare, oltre a pane e sorrisi, anche qualcosa di più: *“Le trattorie sono chiuse, la gente ha paura e mancano le occasioni di ritrovo. Un clima pesante, per cui oltre ai prodotti da forno, ho voluto recapitare anche la pasta fresca che al Panificio Salomoni realizziamo nel laboratorio adiacente. Mi piace pensare che davanti a una bella lasagna con il ragù fatto sobbollire per ore sulla stufa come faceva mia nonna, anche le azdore ritroveranno i sapori di una volta. O una famiglia impegnata a gustare una tagliatella o a dibattere se i tortellini si mangiano in brodo o alla panna. Il pubblico di montagna è esigente, per cui sull'artigianalità e sulle cose buone come quelle di una volta, da queste parti, non si può sbagliare”.*



Dunque in questa modernità anche un gesto antico, come la consegna del garzone di bottega, acquista un valore nuovo, importante, per l'individuo e la comunità. Tra video-telefonate, mail, chat, conference call, la fragranza del pane fresco o un buon piatto della tradizione bolognese è un modo decisamente gustoso per superare questi mesi così difficili e che sia proprio un giovane fornaio a riprendere la storicità di questo servizio, è il segnale di quanto le radici, almeno nell'area montana di Bologna, abbiano ancora un senso e un valore.

**Panificio Salomoni** da 40 anni produce a Monghidoro (BO) oltre al pane più fragrante, la crescente e le morbide pizze, una grande scelta di prodotti da forno della buona tradizione dell'Appennino Emiliano, coniugando la tradizione con la modernità del servizio, consegnando il pane fresco quotidianamente, di qualità, fatto come una volta. Offre inoltre svariate tipologie di pasta fresca, specialità bolognesi e tipicità montanare.

**Panificio Salomoni Snc** - Via A. Tedeschi, 15 - 40063 Monghidoro (BO) - [www.panificiosalomoni.com](http://www.panificiosalomoni.com)