

Cos'è Frolla

Come nasce?

Frolla nasce da un progetto ideato da Jacopo Corona, aspirante pasticcere, e Gianluca Di Lorenzo, operatore sociale, che vogliono trovare un lavoro ai ragazzi disabili e decidono dunque di far produrre loro biscotti.

Che cosa è diventato?

Tramite collaborazioni con pasticceri professionisti (tra cui Gianni Lombardi), campagne di crowdfunding e donazioni, Frolla è diventato un micro-biscottificio artigianale famoso per i suoi golosissimi biscotti e i suoi simpatici lavoratori.



Chi ci lavora?

All'interno di Frolla tanti ragazzi e ragazze disabili hanno la possibilità di lavorare e di esprimersi: spesso infatti non hanno modo di dimostrare quanto valgono e lentamente si spengono. Invece qui sono hanno un impiego che oltre a mantenerli, li fa sentire liberi.



Addirittura, proprio per questa volontà di offrire opportunità di lavoro ai disabili, il biscottificio Frolla si è aggiudicato il Premio del Cittadino europeo 2021.



I suoi prodotti

I biscotti di Frolla sono realizzati interamente a mano, dall'impasto fino al confezionamento, e le materie prime sono di prima qualità: oltre a zucchero, uova e frutta, la farina in particolare è esclusivamente locale.

FROLLA



FROLLA

Via XVII Luglio, 16, 60027 Osimo (AN)

La nostra esperienza

Intro

Noi della 4BS dell'istituto Savoia Benincasa siamo stati al laboratorio di Frolla in due gruppi (uno alla volta) per aiutare i ragazzi a fare i biscotti e soprattutto per conoscere la loro realtà, e ne siamo usciti veramente arricchiti. Abbiamo capito che Frolla non è solo un biscottificio: è un luogo dove Condivisione, Qualità e Responsabilità si fondono assieme per creare una vera e propria famiglia.



Condivisione

Mentre facevamo i biscotti, la prima cosa che abbiamo notato è che Frolla si basa sulla Condivisione: i ragazzi sono tutti amici tra di loro e mentre lavorano assieme chiacchierano, giocano, ridono...

Perciò, sin dal nostro arrivo hanno cercato di farci sentire a nostro agio e di trasmetterci questo atteggiamento. Il risultato è stato che in poco tempo ci è sembrato come se avessimo sempre lavorato lì!



Qualità

Altro pilastro su cui poggia questo biscottificio è la Qualità, non solo del prodotto finale ma anche delle condizioni di lavoro. Ciò significa che, prima di infornare i biscotti tagliati con gli stampi, ognuno dei ragazzi controlla se sono rovinati, sformati o troppo friabili: tutti sono così concentrati che ogni tanto uno degli operatori più esperti deve fare una battuta per farli staccare un attimo.



Responsabilità

Infine, ultima ma non meno importante è la Responsabilità: ogni membro del team ha un compito e per arrivare al prodotto finale deve realizzarlo in modo corretto e nei tempi consono, altrimenti ne subiscono le conseguenze tutti. E' per questo che si aiutano a vicenda e anche quando sbagliano rimangono uniti e cercano di rimediare.

