

Al pane e ai dolci ci pensa Sweet Flavors

La titolare, Federica Selleghini, ha trent'anni. Presente il vicesindaco Eugenio Fusignani



29 Ottobre 2020 E' stato inaugurato nel pomeriggio di ieri il nuovo forno pasticceria Sweet Flavors, in via Bassano del Grappa 25, alla presenza del vicesindaco di Ravenna, Eugenio Fusignani.

La nuova struttura – aperta ogni giorno esclusa la domenica, dalle 7 alle 13.30 – proporrà alla clientela non solo pane fresco e tutti i prodotti di pasticceria, comprese caramelle e cioccolato, ma anche una sezione apposita “gluten free”: con forno e pasticceria, cioccolateria e caramelleria, ma anche pasta fresca. Il tutto realizzato artigianalmente nel laboratorio (i prodotti gluten free più particolari verranno preparati su ordinazione).

Sweet Flavors nasce dalla volontà e dalla caparbia della ravennate Federica Selleghini: trent'anni appena compiuti, ma già con una grande e variegata esperienza. Un diploma all'Accademia dei maestri cioccolatieri italiani di Belluno; diversi anni di lavoro nelle cucine di alberghi di grande livello, sia in riviera romagnola che a Cortina; tre anni nel settore dell'organizzazione di eventi nelle principali località turistiche del Mar Rosso. E una “quasi” laurea in psicologia, lasciata da parte per dedicarsi a produrre leccornie...

“Dopo molti anni in cui ho lavorato per strutture altrui, acquistando esperienze di diverso tipo che mi hanno molto arricchito, mi ero ripromessa di arrivare ai trent'anni aprendo un'attività mia. Ho avuto l'occasione di rilevare questo locale che mi è piaciuto subito: spero che possa diventare la base della mia “nuova vita”, e so che dovrò imparare molto anche da questa nuova attività. Ma per me è come il coronamento di un sogno: ricordo perfettamente che a 15 anni i miei genitori mi portarono a Eurochocolate a Perugia, e lì ebbi una specie di folgorazione, capii che era questo il settore a cui mi sarei dedicata. E qualche giorno fa, spostando scatoloni per sistemare il nuovo laboratorio, ho ritrovato un quaderno della scuola materna, in cui dicevo che da grande volevo lavorare in cucina...”

“In un momento storico particolarmente delicato per l'intero Paese, l'Amministrazione Comunale non può che rallegrarsi per la nascita di un'attività nuova, peraltro in un settore primario come quello dell'alimentazione: è un esempio della vitalità del nostro tessuto economico, che si dimostra vivo e capace anche in una fase critica – ha detto Fusignani al momento del taglio del nastro -. La soddisfazione è ancora maggiore constatando che questa nuova impresa è portata avanti da una giovane imprenditrice: davvero un bel segnale di speranza per l'intera comunità”.

