**Beatrice Bendazzi**

**Forno Nonna Iride**

**Beatrice Bendazzi** è la titolare e l’anima del **Forno Pasticceria Nonna Iride**. Lo spazio fisico della sua azienda di commercio, “la bottega”, è percepito dai clienti come un luogo **intensamente reale**, ben dimensionato, sobrio e inevitabilmente orientato a soddisfare il bisogno fisico del nutrimento. Un luogo – laboratorio e bottega – in cui si svolge l’attività artigianale più antica del mondo e che incanta per l’**ottima qualità dei prodotti** alimentari e per il **buon modello del vivere e del convivere**. Un’impresa ben progettata, che induce a riflettere sul piacere del lavoro quando al suo interno è possibile sviluppare curiosità, ricerca ed interesse verso l’utilizzo di ciò che è offerto dalla natura. Il racconto di Beatrice non può che partire dalla denominazione sociale di questa azienda, artigianale e commerciale: **nonna Iride**.

Nonna Iride, ancora giovane, rilevò l’edificio che comprende anche l’attuale panetteria ed aprì una piccola latteria. Al primo piano dell’edificio c’era la piccola abitazione in cui Iride viveva coi suoi cinque figli. Per arrotondare le entrate necessarie a mandare avanti la famiglia, Iride comprò due macchine per maglieria e così di notte confezionava maglie. Nel 1956 implementò la sua impresa ed aprì il forno, continuando a lavorare di giorno ed un po’ anche di notte. Per Beatrice, fin da piccola, il forno della nonna ha sempre esercitato una grande attrazione; ci passava più tempo possibile. Tutto il lavoro che ruotava intorno a quel luogo era svolto prevalentemente da **donne**intraprendenti, laboriose, dinamiche, efficienti e tutto sommato anche allegre.   
Preso il diploma al Liceo scientifico, Beatrice ha rilevato l’azienda in società con il fratello e dopo alcuni anni hanno ristrutturato i locali. Il fratello è ora rappresentante di farine e semole biologiche, mentre Beatrice si dedica al panificio e al laboratorio di pasticceria.