



A Bologna la “Rivoluzione del pane” la fa il Forno Brisa

Hanno preso un antico mestiere, quello del fornaio, figura solida nelle memoria popolare, e lo hanno plasmato, lo hanno riportato in voga, facendolo diventare un mestiere moderno: questa è stata la vera “Rivoluzione del pane” attuata dal **Forno Brisa a Bologna**. Sono passati solo tre anni, ma che sembrano molti di più se pensiamo al fatto che oggi l’attività oltre a festeggiare il 3° compleanno, inaugura anche il punto vendita n° tre e nel frattempo ha anche rilevato la pizzeria Teglia: la formula vincente di questo format, infatti, è il desiderio di creare una grande famiglia lavorativa che sia anche una “locomotiva di filiere” – come ci hanno spiegato. Oggi il progetto Brisa è più completo e da forno-pizzeria, seppur di ottima qualità, oggi si è evoluto in uno spazio con più offerta: pane e pizza da asporto o da consumare in loco, servizio bar caffetteria e adesso anche miscita di vino e lavagna dei cocktail –leggi aperitivo-.



Noi abbiamo incontrato **Pasquale Polito**, uno dei fondatori iniziali del brand, e gli abbiamo chiesto di raccontarci questo format che ha coinvolto un’ interessante partecipazione di produttori fra aziende agricole biologiche, apicoltori, produttori di conserve e confetture, pastifici e birrifici.

Pasquale, quando hai iniziato a mettere le mani in pasta?

“Io sono abruzzese e mi trovavo a Bologna per studi: mi ero laureato in Geografia del territorio e stavo per intraprendere un Dottorato di Ricerca. Negli anni dell’ Università, però, mi ero appassionato al mondo dei lievitati e avevo iniziato a

mettere le mani in pasta e sfornare prodotti vari, dal pane al panettone, che poi regalavo agli amici: il passaparola, però, si era così diffuso anche nel mio quartiere che ero arrivato al punto di ricevere veri e propri ordini”.



Come è avvenuto il passaggio da hobby casalingo a lavoro imprenditoriale?

“Nel 2013 ho partecipato ad un raduno della rete semi-rurale a Peccioli, in provincia di Pisa, e lì sono entrato in contatto con circa 300 panificatori e agronomi e soprattutto ho conosciuto **Davide Longoni**, panificatore e studioso dei cereali, che mi ha segnalato la scuola di **Slow Food** a Pollenzo, dove mi sono iscritto al corso in panificazione e dove ho conosciuto i miei futuri soci”.



Quando è nato il progetto del Forno Brisa?

“Durante il corso ho conosciuto **Gregorio Di Agostini** che oggi è il responsabile della produzione, e **Davide Sarti** che oltre al corso di Slow Food ha lavorato da Bonci; insieme ad altri due soci, che avevano studiato per diventare Mastro birraio, abbiamo creato una società. Con il tempo ci sono stati dei cambiamenti e, visto che il nostro obiettivo condiviso è sempre stato la felicità, i due soci birrai sono usciti dal progetto, mentre noi rimasti ci siamo concentrati sul format del panificio. A far parte della squadra si è aggiunto **Enrico Cirilli**, formatosi nella gastronomia, che ha sviluppato il reparto del caffè. Nel secondo locale, infatti, all’attività di vendita di pane abbiamo affiancato quella di bar-caffetteria con una scelta di caffè selezionati. Oggi siamo in totale 27 persone e, anche se io e Davide Sarti rimaniamo i titolari, ci sentiamo una grande famiglia in cui ognuno dà il proprio apporto con competenze, osservazioni e punti vista,

perché ognuno può migliorare il progetto. Il nostro logo è una casetta, come elemento di familiarità, e nel punto vendita che abbiamo appena inaugurato abbiamo dedicato un'intera parete ad un murales su cui sono riprodotti i volti di tutti noi e anche delle persone che ci hanno dato fiducia nel realizzare questo progetto".



Seppur in società, l'investimento iniziale è stato comunque importante. Cosa puoi raccontarci in merito?

"All'inizio abbiamo investito circa 300 mila euro ma sono stati notevoli anche gli ostacoli da superare, in primis quello di trovare un locale con la canna fumaria. Poi c'è stato un successivo investimento sul laboratorio per ottimizzare la produzione e che ha consentito l'apertura degli altri due punti vendita. Senza il supporto, anche economico, di alcune realtà legate al mondo della panificazione, non sarebbe stato possibile passare ai fatti perché all'inizio le banche ci chiudevano le porte in faccia. Posso dire che una start-up non è facile da gestire".



Come è fatto il vostro pane?

"Ne abbiamo di vari tipi. Utilizziamo i grani antichi di diverse tipologie e farine biologiche. Dal 2016 abbiamo aperto la nostra azienda agricola in Abruzzo e stiamo coltivando esclusivamente il nostro grano su un terreno di 10 ettari di seminativo. Insieme al prof. **Ceccarelli** abbiamo realizzato un **miscuglio evolutivo**, ovvero un mix di grani antichi che si adattano a tutti i tipi di terreno, in modo da avere una buona resa di grano ogni anno. Da questo grano otteniamo il nostro pane "Nocciano". Sforbiamo pagnotte da 2 chili perché quel formato rende meglio e anche il rapporto crosta/mollica è adeguato. Poi ci siamo specializzati nella Bakery, ovvero i

tutti i prodotti da forno dolci: crostate, muffin, torte da forno. E poi ci sono le pizze, su cui cerchiamo di esaltare gli alimenti delle tante aziende di eccellenza, tutte biologiche, con cui collaboriamo”.



Cos' ha di particolare e quali sono le new entry del terzo punto vendita?

“Qui vogliamo realizziamo l’idea di negozio di quartiere moderno, un luogo pensato per una sosta medio-breve: oltre agli altri servizi, facciamo anche mescita di vino e cocktail bar: per il vino abbiamo scelto aziende che lavorano con agricoltura bio-dinamica e avremo quattro vini al mese a rotazione, invece per i cocktail abbiamo scelto prodotti di eccellenza come la linea di liquori Di Baldo. La novità è l’introduzione del Menù-Mag: il classico menù diventa un magazine in cui trova spazio il racconto dei prodotti e cambierà ad ogni cambio menù. Infine, vogliamo fare formazione nel nostro laboratorio, con tre tipologie di corsi che vanno dal classico work-shop a corsi più strutturati per fare pane, pizze e caffè-filtro e poi uno “Advanced” per imparare a fare il nostro pane, i grandi lievitati e approfondire il mondo del caffè”.



Secondo te, qual' è l' elemento che ha decretato questo successo?

“Innanzitutto le relazioni sincere, che sono alla base del progetto, e poi la competenza, il coraggio, la determinazione e la varietà dei prodotti. Noi non abbiamo distributori ma abbiamo scelto accuratamente i fornitori cercando piccole realtà d’ eccellenza: questo aumenta il lavoro del magazzino ma ci rende soddisfatti. Anche la nostra comunicazione è

rimasta informale e cerchiamo di ascoltare il cliente ed offrire qualcosa di buono, come faresti a casa quando viene a trovarti un amico”.

Quali sono i progetti per il futuro?

“Facciamo già tante cose, tra cui il servizio catering e la formazione. Abbiamo raggiunto traguardi importanti, come quando siamo andati a formare il personale dello chef stellato Mauro Colagreco, ma vorremmo crescere ancora. Il futuro potrebbe vedere realizzarsi il sogno di un vero e proprio Mulino Brisa con uno spazio –caffè più grande e la realizzazione di una nostra Academy: tutto ciò potrebbe avverarsi nel 2020”.

Manuela Di Luccio

Forno Brisa – Bologna

Via Galliera 34/D

Via Castiglione 43

Via S. Felice 91/A