

Forno Brisa, pane e cioccolato

Innovatori e sostenibili

di MARTINA LIVERANI

I fondatori si conoscono a Pollenzo e stringono un patto tra loro per portare modernità al settore

DOVE E QUANDO

Sabato 5 alle 11,20 "Come il pane con il cioccolato", le dolcezze di Forno Brisa: una storia bolognese. Con il fondatore Pasquale Polito, i responsabili aziendali Riccardo Orlandi e Clementina Verrocchio. Con loro dialoga Luca Cesari de Il Gusto

Pasquale Polito e Davide Sarti si conoscono a Pollenzo, nei corridoi dell'Università di Scienze Gastronomiche, e si accorgono di condividere la passione per la panificazione e la voglia di rivoluzionare un settore e creare un pane "diverso". Così, il 6 dicembre 2015 aprono a Bologna il Forno Brisa. Si panifica di giorno (e non più di notte) e si tiene aperto fino a tardi, si usano grani antichi selezionati e farine non raffinate che provengono da filiere controllate, si comunica con grafiche e slogan provocanti e ironici. Pratiche oggi diffuse, ma pionieristiche per un forno di quegli anni, a Bologna.

Il pubblico bolognese li segue con entusiasmo e in poco tempo il Forno Brisa diventa un caso aziendale. Oggi i quattro punti vendita sviluppano un fatturato di oltre due milioni di euro e danno lavoro a 39 dipendenti, che hanno un'età media inferiore ai 30 anni. Brisa è anche un'azienda agricola dove si coltiva il grano utilizzato per la panificazione e quindi controlla la filiera intera. Il pane è fatto in grandi formati, usando lievito madre e farine macinate a pietra e ottenute da cereali antichi, coltivati nei campi di proprietà a Nocciano (Pescara) o da filiere virtuose italiane, seguite direttamente.

Con lo stesso approccio e la stessa curiosità, affiancano al forno anche una torrefazione dove tostano una propria linea di Specialty Coffee, che arriva da piantagioni in Perù e Honduras. Mix evolutivi in panificazione e miscele di caffè in torrefazione: ciò che conta è la sperimentazione continua e la costante perfezionabilità. Come quando tostano le fave di cacao monorigine nel forno del pane, che poi sono lavorate a pietra e temperate vengono trasformate in cioccolato, disponibile in barrette bean to bar. Oltre alla qualità dei prodotti, valorizzata da premi e massimi riconoscimenti di settore, Brisa investe anche nel benessere della squadra. È questo l'approccio che gli ha consentito di essere l'unico forno italiano a ottenere la certificazione Great Place To Work, riservata ai migliori luoghi in Italia in cui lavorare. Un modello organizzativo orizzontale e innovativo che oggi conta 359 nuovi soci, coinvolti con un progetto di equity crowdfunding che ha raccolto la cifra di oltre un milione di euro, destinata a progetti di espansione e ricerca. "Crediamo nella sostenibilità agricola, sociale, economica e nutrizionale; il pane non è solo un alimento, è il simbolo della tavola e della condivisione", dicono i fondatori. Rivoluzione riuscita.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

