

TENDENZE

BRISA, *non chiamatelo semplicemente forno*

Si dice spesso “buono come il pane”, ma in questo caso è meglio dire “onesto”. Quello del Forno Brisa è un pane onesto, realizzato con farine selezionate e non raffinate provenienti in buona parte da campi abruzzesi di proprietà. Una bakery completamente fuori dagli schemi, nata dal desiderio dei Breaders di dare vita a un progetto dedicato alla panificazione per restituire al pane la sua essenza di prodotto alimentare che fa bene al territorio e alle persone. Focus sulla materia prima, formazione, cura della clientela e delle relazioni sono da

sempre i capisaldi di Brisa, un progetto nato tre anni fa sui banchi dell’Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, e oggi diventato una realtà imprenditoriale che offre lavoro a oltre venti ragazzi tra i 25 e i 30 anni: i Breaders.

La filosofia di produzione “onesta” è il filo conduttore dei tre punti vendita bolognesi di via Galliera, via Castiglione e via San Felice, oltre che della pizzeria al taglio Teglia, in via San Mamolo. Ogni giorno dai forni di Brisa escono pani di grandi formati, realizzati con lievito madre e farine biologiche macinate a pietra.

«Come abbiamo fatto ad arrivare fin qui? Ci piace ciò che facciamo – racconta Pasquale Polito –. Produciamo, facciamo ricerca, ci confrontiamo e ci misuriamo per cercare di superare ogni volta i nostri limiti».

CHI SONO i Breaders?

I breaders. Un gioco di parole per descrivere qualcosa di molto serio. Non un semplice progetto, quanto più una missione portata avanti da una ventina di ragazzi, per lo più under 30, che si sono “riconosciuti” fratelli, fratelli di pane. Sono le mani – e le anime – di Brisa e Teglia Paradise Pizza. Storie completamente diverse, alcune che con il pane non hanno proprio nulla a che fare, riunite sotto un unico destino: trasformare acqua, farina e lievito in vita.

A “guidarli” in questo progetto, che mira a reinterpretare un simbolo della tradizione italiana e restituire alle persone il piacere di mangiarlo, **Pasquale Polito, Davide Sarti e Gregorio Di Agostini**, i primi breaders.

Pasquale Polito Arrivato a Bologna nel 2006 per seguire l’amore e per laurearsi in Geografia, ha iniziato a dedicarsi al pane nella cucina del suo appartamento, dove la panificazione si è gradualmente imposta sul percorso di studi.

Gregorio Di Agostini Classe 1986, è inciampato nella passione per la cucina durante gli studi universitari a Lettere. Dopo il Master “Alto Apprendistato per Panettieri e Pizzaioli” a Pollenzo, ha fatto esperienza nei laboratori del Panificio Davide Longoni.

Davide Sarti La sua è stata una rottura con il passato che gli ha permesso di riscoprire le sue radici: con un passato come graphic & web designer, ha deciso di tornare al pane e seguire il mestiere del nonno.

Grandi formati e farine biologiche di tipo 2 o integrali macinate a pietra sono i cardini di una produzione “onesta” che esalta il gusto della tradizione



FORNO COLLETTIVO, *dove cuocere il tuo pane come lo vuoi tu*

Comprarlo, ma anche cuocerlo. Con Forno Collettivo, Milano riporta le lancette dell'orologio a quando le massaie preparavano in casa il pane per tutta la famiglia e poi lo portavano a cuocere nel forno a servizio della comunità, un forno collettivo, per l'appunto. Un'idea semplice e allo stesso rivoluzionaria che punta a far tornare il pane artigianale e casalingo nel menu quotidiano e riaccendere l'amore per un prodotto ultimamente un po' bistrattato, accusato di non conciliarsi con le regole delle linea perfetta.

A firmare questo nuovo modo di proporre e concepire il pane e la sua creazione, due volti noti del panorama enogastronomico milanese di qualità: **Davide Martelli e Alessandro Longhin**, già ideatori di The Botanical Club, e dell'innovativo natural wine bar Champagne Socialist. L'head baker è **Carol Choi**, newyorkese

trapiantata in Italia che è stata al fianco dello chef Christian Puglisi al Mirabelle. **Laura Lazzaroni**, giornalista e autrice del libro *Altri grani altri pani* ha seguito le fasi di ricerca sulle farine e sulle lievitazioni. Sulle griglie, Forno Collettivo propone pani in formati medio-grandi, tutti con lievito madre e farine da coltivazioni biologiche e molite nel rispetto del chicco. Ogni giorno vengono sfornate due tipologie di pane: il Sourdough bread S41 - nome evocativo del numero di prove che sono servite per mettere a punto la ricetta - e un pane "da degustazione" che cambia periodicamente per coprire tutto il ventaglio di farine proposte dal Forno. Due volte a settimana le braci del forno sono a disposizione degli appassionati che possono cuocere i propri impasti nel forno e acquistare le farine biologiche

selezionate da Davide Martelli e Alessandro Longhin.

A completamento dell'offerta, alla bakery si affianca una proposta di miscita di vino naturale e piccola cucina organizzata su due menu, Sul Toast e Cucina, con piatti mediterranei saporiti e profumati.

