

Data 11-02-2021 Pagina 28/30

Foglio

1/3

NEWS

LAVORO

BENVENUTI NEL NOSTRO FORNO ZEN

di Anna Magli

Recuperare ritmi lenti, farine locali e materie prime doc. Così 2 ex compagni di università hanno rilanciato un mestiere antico: il panificatore. Oggi la loro impresa ha 3 punti vendita e 32 dipendenti. Tutti under 30



I FONDATORI
Davide Sarti (a
sinistra) e Pasquale
Polito (a destra)
hanno fondato Forno
Brisa nel 2015, dopo
essersi incontrati
all'università di Slow
Food di Pollenzo.







oggi ha 3 punti vendita nel Bolognese e dà lavoro a 32 persone. Questo successo nasce innanzitutto dalla riscoperta degli ingredienti della tradizione: il grano viene da un appezzamento in Abruzzo, dove ogni estate tutti i dipendenti si trasferiscono per la mietitura; mentre le fave di cacao e il caffè, essenziali per rifornire la pasticceria che da subito si è affiancata al forno, arrivano dal Sudamerica, dove cooperative e ong hanno ristabilito una filiera sostenibile favorendo la manodopera locale. Ma il segreto è nascosto anche in una sorta "filosofia zen" attraverso cui chi lavora qui sta riscrivendo il ruolo del fornaio con passione e resilienza, in un momento in cui tanti panifici abbassano la serranda per sempre. Sono diminuiti del 6%, secondo gli ultimi dati Istat riferiti al 2019, e hanno chiuso anche oltre 800 negozi di prodotti da forno a causa del fatto gli italiani hanno speso 144 milioni di euro in meno per comprare il pane.

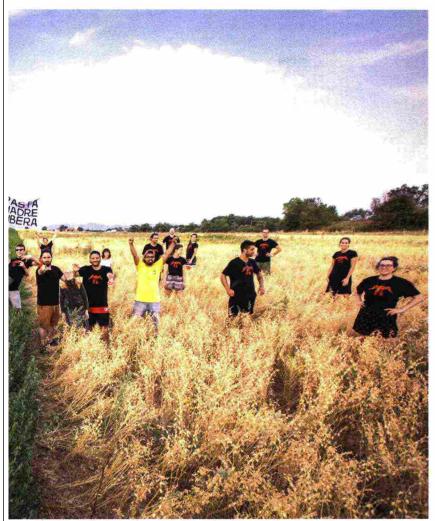
28

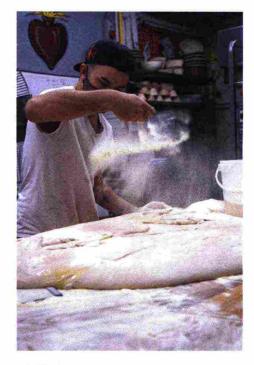
Data



DONNAMODERNA.COM

NEWS





GRANI ANTICHI

Qui a fianco, lo staff di Forno Brisa in Abruzzo, dove ogni anno a luglio si effettua la mietitura. Sopra, la panificazione nel laboratorio di Bologna.

In laboratorio, tra michette e impasti, sono impegnati ragazzi di poco più di 20 anni, mentre l'età media di tutti i dipendenti è 29. Oltre all'anagrafe, e all'attrazione per un mestiere artigianale, c'è un altro tratto che li accomuna: il desiderio di scegliersi una vita dai ritmi lenti, a misura d'uomo. Ne sono un esempio i 2 fondatori del Forno Brisa: Pasquale Polito e Davide Sarti. Pasquale era laureato in Geografia e, abruzzese trapiantato a Bologna, faceva il pane in casa per ritrovare il sapore della sua terra. Davide era grafico e videomaker, ma aveva voglia di mettere le mani in qualcosa di più concreto. Si sono incontrati all'università di Alte Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cn), fondata da Slow Food, per il corso di alta formazione per Mastri Panificatori e Pizzaioli. Alla fine degli studi Pasquale ha fatto il suo apprendistato con Davide Longoni con cui, dopo la nascita del Forno Brisa, ha fondato il gruppo Panificatori agricoli urbani.

Davide invece ha lavorato da Bonci a Roma, l'Olimpo della pizza in teglia. Dopo i rispettivi stage hanno deciso di fondare insieme il Forno Brisa.

La squadra che hanno messo insieme in questi 5 anni è più di un'azienda: è una famiglia, accomunata dalla condivisione di valori e sogni. Clementina ha 28 anni, è la responsabile di uno dei 3 negozi e si occupa di direzione commerciale. Ha studiato come interprete e traduttrice, conosce inglese, tedesco e cinese, ma al termine del suo percorso formativo si è accorta che non voleva passare la vita a tradurre quello che dicevano gli altri, così è venuta a Bologna a fare un corso in counselling. «Dovevo restare al Forno Brisa solo per pagarmi gli studi e invece ci lavoro da 3 anni» mi racconta. «Qui ho trovato quello che cercavo: attenzione alla persona, alla sua visione e alle sue potenzialità». Jorge ha 28 anni, viene dall'E-

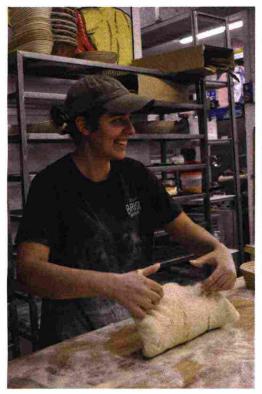
Data Pagina Foglio

11-02-2021

28/30 3/3



NEWS





SGUARDO AL FUTURO

Altre due immagini del laboratorio di Forno Brisa: qui si producono pane, pasta, dolci e pizza in teglia. Ai 3 punti vendita, tutti in provincia di Bologna, si affianca il negozio online, dove si può comprare anche il caffè. Sempre sul sito www.fornobrisa.it sono riportate le posizioni lavorative aperte e si può compilare il form per candidarsi.

cuador e ha studiato il ciclo produttivo del caffè, dalla pianta fino ai processi finali. Al Forno Brisa è responsabile della caffetteria che con il tempo si è aggiunta al forno. Pasquale e Davide hanno pensato che fosse una buona idea, per la soddisfazione di Jorge e per gli affari dell'azienda, coltivare il suo sogno: proporre le miscele rare. Così lo scorso anno Jorge è andato in Honduras a seguire una cooperativa italiana che gestisce alcune piantagioni da dove arriva il primo caffè monorigine che il Forno Brisa sta tostando a Bologna. Stesso percorso per Monica, che ha trascorso un mese in Perù a fare volontariato, nel cuore della Foresta amazzonica, con il gruppo The Seven Elements, una ong che coltiva caffè in modo ecosostenibile. Il sogno di Daniele, abruzzese, era invece quello di diventare sommelier. Dopo la scuola alberghiera ha lavorato in un ristorante stellato ed è stato scoperto da uno dei fondatori del Forno Brisa che l'ha convinto a far parte del gruppo. Grazie alla sua esperienza e al suo talento, ora si occupa della parte commerciale e gestisce i rapporti con ristoranti e alberghi. Gianluca e Chiara hanno 24 e 26 anni e vengono dall'Alma, la scuola di Parma di alta formazione in cucina: dopo lo stage si sono trasferiti a Bologna e hanno preso in mano il laboratorio di panificazione del Forno Brisa, diventandone i responsabili.

Storie differenti, ma che dimostrano come in tempi di crisi la capacità di reinventarsi un mestiere possa rivelarsi vincente. Non è un caso se il Forno Brisa continua a ricevere moltissime richieste di tirocinio, non solo da chi ha deciso di specializzarsi in questo settore. «Ci scrivono persone che scelgono di cambiare vita» mi spiega Clementina. «Quello che avverto di più nei colloqui è il desiderio di lavorare in un posto che ascolta e investe nelle persone. A noi non interessano la formazione e l'esperienza precedente: siamo più attenti alla passione dei candidati». Come Charles, 34 anni, belga. Lavorava in una piantagione di cacao in Perù, dove seguiva tutto il ciclo di produzione, ma voleva aprire una pizzeria in Belgio e così ha fatto diversi stage in Italia. Quando il Forno ha deciso di produrre in proprio la cioccolata per la pasticceria e inaugurare una linea di cioccolati, è andato in Belgio ed è tornato con le migliori fave di cacao che potesse trovare. La prova di versatilità di un'azienda che vuole continuare a crescere: da pochi mesi il Forno Brisa ha lanciato una campagna di equity crowdfunding per sostenere un piano di sviluppo da 800.000 euro con nuovi punti vendita, un grande laboratorio, una scuola di formazione e un mulino. Obiettivo raggiunto: sono già stati raccolti oltre 1,2 milioni di euro fra 359 soci.

©RIPRODUZIONE RISERVATA