

di Elisa Vian



FORNO BRISA

“Abbiamo trasformato il lavoro di panettiere in qualcosa di cool”

INTERVISTA A

PASQUALE POLITO

socio fondatore

Un'idea nata tra i corridoi dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e diventata - dal 2015 - un progetto concreto e di successo dove si condivide la passione per la panificazione con l'obiettivo di produrre cibo sano ed etico in un

ambiente felice. Forno Brisa è presente con tre punti vendita nella città di Bologna dove ogni giorno sforna quattro o cinque varietà di pani: i grani antichi e la lievitazione naturale sono gli ingredienti essenziali. Ma anche spazi di relazioni in cui non si compra solo

il pane, ma le persone possono prendere una breve o lunga pausa caffè, un trancio di pizza, un dolce o bere un calice di vino naturale. Dimenticatevi della figura del panettiere di un tempo e del classico panificio, perché Forno Brisa ha rivoluzionato il mercato mettendo

INTERVISTA

in campo una formula di tutto rispetto: giovane, diversificata e con un profondo rispetto per la terra, il cibo e le persone.

Qual è la filosofia alla base di questo progetto?

P: Siamo un progetto dedicato alla panificazione con il desiderio di restituire al pane la sua essenza di "bene alimentare" in grado di far bene ai territori e alle persone. I coautori di questo progetto sono i breaders, 32 ragazzi di età media di 29 anni con il compito di produrre un pane onesto realizzato con farine provenienti per il 35% nei campi di grano di proprietà in Abruzzo.

Quali sono le caratteristiche del pane di Forno Brisa?

P: La caratteristica principale è il legame con la terra: ogni pagnotta da 2 chili proviene dal grano coltivato in 9 mq di terreno in maniera sostenibile e preservando la fertilità del suolo. Inoltre, il formato! Un buon panc, per mantenere i profumi e tutta la ricchezza dei suoi sapori deve essere di grande formato, che consente di conservare anche il giusto grado di umidità, garantendo anche una più lunga conservazione.

Quali tecniche di panificazione prediligete per i vostri pani?

P: Utilizziamo solo un metodo per panificare: ciò che cambia nei diversi pani sono le farine provenienti dai territori. L'impasto con il lievito madre è realizzato con una impastatrice delicata a bracci tuffanti; le forme sono fatte a mano e riposano nei cestini di vimini e lino,



poi per diverse ore in una cella di fermentazione a 10 gradi. Lasciamo riposare gli impasti dopo ogni passaggio; il tempo è un elemento fondamentale nel nostro metodo di panificazione. Anche dopo la cottura nei forni lasciamo riposare le forme fino a sei ore.

E in merito a farine e grani cosa ci raccontate?

P: Il nostro pane è realizzato con farine biologiche di tipo 2 o integrali. In generale, facciamo grande attenzione alla conoscenza della filiera. Usiamo anche cereali minori come segale e monococco e frumenti storici come la solina abruzzese. In generale,

prediligiamo il grano che appartiene solo ad uno specifico territorio, e le farine integre lavorate a bassa temperatura, vive, con una data di scadenza molto corta per rendere il pane davvero nutriente.

E fate il pane di giorno, perché?

P: Panifichiamo di giorno perché abbiamo voluto cambiare la percezione del lavoro del fornaio duro e faticoso, ma anche pieno



Pasquale Polito e Davide Sarti

OGNI **PAGNOTTA** DA
2 CHILI PROVIENE
DAL **GRANO**
COLTIVATO IN **9**
MQ DI TERRENO
IN MANIERA
SOSTENIBILE

INTERVISTA

di soddisfazioni e creatività. Facciamo il pane di giorno soprattutto per salvaguardare la vita sociale dei bakers! Nel 2018 abbiamo contato un risparmio di 2990 notti di lavoro e trasformato il lavoro di panettiere in qualcosa di cool!

Crediamo che la vita del forno debba essere aperta a tutti i giovani e non abbiamo segreti né maestri che detengono uno scettro nel laboratorio. Il nostro è un team meritocratico dove anche la ricetta del pane può essere modificata.

Oltre al pane, le vostre attività riguardano anche la pizza, il caffè, il vino naturale e cocktail.

P: Siamo diventati un Bread Bar, un'evoluzione del negozio tradizionale. Siamo insieme azienda agricola, panetteria, pizzeria, pasticceria, caffetteria! Da luogo di puro acquisto ci siamo trasformati in luogo di consumo, condivisione ed esplorazione.

Avete lanciato una campagna di equity crowdfunding, come sta andando?

P: Benissimo! Dal 12 novembre abbiamo avuto 112 adesioni e



IN BREVE:

- numero dipendenti, dicembre 2019: 32
- numero punti vendita: 3
forni - Brisa Galliera, Brisa Castiglione, Brisa San Felice.
- fatturato: € 1.700.000,00 (+55% vs. LY)

raccolto €461.117,00 superando del 235% l'obiettivo iniziale di 200 mila euro sulla piattaforma di crowdfunding Mamacrowd.

Quali sono gli obiettivi di questa campagna?

P: Abbiamo voluto lanciare una campagna di equity crowdfunding perché crediamo nella partecipazione delle persone che credono e decidono di investire nel nostro modello di business. Vogliamo realizzare un nuovo laboratorio, più grande e una Scuola del Pane per fare corsi amatoriali e professionali coinvolgendo i grandi maestri della panificazione moderna. Con

questa campagna desideriamo coinvolgere e sostenere sempre più produttori che lavorano nel rispetto del territorio e aumentare la quantità di farine coltivate con regimi sostenibili. Infine, vorremmo realizzare a Bologna diversi progetti e completare la filiera: il piano prevede anche l'apertura di un mulino, una microroastery e un orto urbano biodinamico per soddisfare il fabbisogno annuale di frutta e verdura degli store e dei clienti. Inoltre, per sostenere il progetto dopo la realizzazione del nuovo laboratorio sono previste nuove aperture, una in Bolognina nel 2020, una nell'area metropolitana di Bologna e una a Firenze tra il 2021 e il 2022.

Una delle soddisfazioni - al momento - più grandi di Forno Brisa?

P: Costatare la crescita personale di ognuno di noi, la realizzazione di una comunità allargata basata sulla fiducia, la gentilezza e i sorrisi che presidiano quotidianamente i nostri luoghi di lavoro. I numeri sono il risultato.

