

Il manuale

Forno Brisa dimostra che l'impresa può (o deve) essere etica

di **Cavallito&Lamacchia**

Ricette così lungimiranti e fantastiche da sembrare un bestiaro medievale, o uno di quegli atlanti delle isole immaginarie, o un dizionario di parole inventate. E non sono ricette gastronomiche, piuttosto pre-gastronomiche, perché non insegnano a cucinare ma a fare impresa, per lo più alimentare. "Ricette rubate per artigiani, sognatori e startupper" è il ricettario dei ragazzi di Forno Brisa, start-up bolognese che, partendo da un campo di grano e da un panificio, è diventata un caso di imprenditorialità di buone pratiche e di grande successo.

Sembra un bestiaro mitologico perché gli undici pilastri sui quali, secondo il libro, si può edificare una impresa etica di successo sono così diversi da quelle regole da manuale d'azienda da apparire, più

che sovversivi, fantastici. L'impresa artigiana di cui il libro svela i segreti più profondi mira all'ecosistema e non all'egosistema, al pezzo e non al prezzo, alla seduzione e non alla vendita a freddo, alla condivisione e non al segreto industriale. Rivendica il diritto all'ozio e allo svago, punta all'impatto diffuso e non all'utile. Sono ingredienti fantastici ma l'impresa è realizzabile e concreta, come dimostra l'esistenza stessa del Forno. E dunque nel libro ci sono i segreti per riuscirci, rubati alle parole delle persone che hanno ispirato la sua costruzione:

Forno Brisa

"Ricette rubate per artigiani, sognatori e startupper"
Vanderberg
Edizioni
pagg. 208 euro 25



ne: Yvon Chouinard, fondatore della californiana Patagonia, ad esempio spiega come la sua azienda sia stata sviluppata anche per lasciare benefici all'ecosistema e come l'organizzazione del lavoro non preveda confini netti tra lavoro e tempo libero e, anzi, orari flessibili per non impedire ad alcuno di andare a fare surf se c'è l'onda giusta o di mangiare in mensa cibi sani con la famiglia. E Julio Velasco illustra come in una squadra sia necessario schiacciare bene anche le palle alzate male, e Gabriele Bonci come l'agricoltura vada conosciuta, letteralmente, sul campo, per apprendere il lavoro dei contadini e i tempi della natura, e **Carlo Petrini** – perché c'è tanto Piemonte e tanta Università di Pollenzo in questo libro – come sia necessario ibridare la conoscenza e mischiare il sapere al saper fare.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

