

FORMAT | A MILANO IL FENOMENO DELLE BAKERY GOURMET SI ESPANDE E SI SPECIALIZZA. DAI "FORNI" AI POLIFUNZIONALI CON CUCINA



Modelli. A sinistra, l'area di Princi all'interno della Starbucks Roastery Reserve a Milano. Sotto, baguette e croissant di Thierry Loy di Égalité a Milano



Pani siciliani. A Milano è sbarcata anche Cannata Sicilian Bakery, format del maestro panificatore Tommaso Cannata: non solo pani, ma anche focacce, pizze e street food

LE MILLE ANIME DI UNA BAKERY

CLAUDIO BONOMI

MILANO. Sotto la Madonnina, fino a non pochi anni fa, il pane si acquistava dal prestinaio: termine di origine dialettale, dal milanese prestinè, derivato, a sua volta, dal latino *pristinarius* che significa fornaio o panettiere. Oggi al posto dei prestinaio di una volta con il grembiule sporco di farina, calzoni corti e sandali intrecciati ci sono i nuovi artigiani dell'arte bianca che sfornano pane gourmet in spazi altrettanto esclusivi. Professionisti che, al di là dei luoghi comuni, stanno

riscattando l'onore del pane che proprio a Milano, e non solo, aveva raggiunto livelli di qualità molto bassi. Lo conferma Carlo Meo, uno dei massimi esperti di panetterie avendo scritto, in tempi non sospetti, nel 2007, un saggio intitolato "Pane & marketing" che, in parte, anticipava gli scenari odierni. «Nei primi anni Duemila il pane aveva davvero toccato il fondo in termini di qualità - ricorda - tant'è che la grande distribuzione cominciava ad avere il sopravvento sui panifici artigianali per una semplice ragione: il pane, si diceva,

aveva perso appeal e non era più buono come quello di una volta. Oggi il fenomeno delle bakery gourmet con i loro pani da grani antichi o a lievitazione naturale, sebbene ancora confinato in ambiti metropolitani, sta restituendo ai consumatori il piacere di un buon prodotto artigianale. Ma non è solo questo. Si sta assistendo a una segmentazione sempre più raffinata dei diversi formati delle cosiddette nuove bakery. Si pensi al Princi evoluto presente all'interno delle caffetterie Starbucks o a formule accattivanti come Farini Bakery a Venezia

e a Milano con un'offerta eclettica che contempla pani, lievitati, frutta fresca, yogurt, centrifughe e succhi di frutta 100% bio. Princi e Farini oltre a vendere i loro prodotti artigianali erogano un servizio di somministrazione che può variare, a seconda delle specializzazione o dell'ubicazione del pdv, dalla prima colazione all'aperitivo. Ma quella del "bread bar" non è l'unica strada possibile: si assiste anche a un ritorno al "classico" forno dove il core business è rappresentato dal laboratorio che produce e vende al dettaglio, proprio



!

SI ASSISTE ANCHE AL RITORNO DEL FORNO "CLASSICO" DOVE IL CORE BUSINESS È RAPPRESENTATO DALLA MERA VENDITA AL DETTAGLIO DEI PANI

Diego Rigatti



come una pasticceria pura». Un modello di quest'ultima tendenza è Le Polveri di Aurora Zancarano in via Ausonio: 50 mq in tutto, un'impastatrice, il forno, la cella di lievitazione. E un banco per la vendita di pane da lievito madre e farine di piccoli mulini. Tuttavia, il modello che sembra imperare è quello creato da Davide Longoni nel 2013 in via Tiraboschi con la vendita dei suoi grandi formati di pane da grani antichi, combinata alla somministrazione. Un modello ormai declinabile in mille versioni. Dalle catene innanzitutto, come Princi o Pandenus, ma anche dagli indipendenti. È il caso di un altro antesignano

come Pavè, inaugurato nel 2012 in via Felice Casati e promosso da tre soci con la vista lunga come Diego Bamberghi, Giovanni Giberti e Luca Scanni che nel giro di 6 anni hanno aperto tre sedi e allargato il business a gelati, granite e all'asporto salato di qualità come quiche e tramezzini. Anche qui il focus rimane quello dell'artigianalità, a partire proprio del pane da farina bio di grano tenero italiano, lievito madre, sale e acqua. A proposito di format ibridi ci sarebbe da citare il Forno Collettivo di via Lecco inventato da Davide Martelli e Alessandro Longhin, già artefici del The Botanical Club, che ingloba laboratorio, forno, wine bar, cucina e caffetteria. E la nuova panetteria di via Bellotti del maestro panificatore Giovanni Mineo e di Simone Lombardi, già chef e pizzaiolo del Dry. Un grande laboratorio a vista con i forni che quasi invadono l'area destinata alla consumazione. Anche qui, il tandem è quello consolidato con pane gourmet e prime colazioni, aperitivi ecc. E fuori dai confini metropolitani? È tutto un fiorire di bakery, di laboratori e, addirittura, di nuovi mulini fi. Segno che forse siamo di fronte a più di una moda. ●

L'INTERVISTA

Nicolò Grazioli

”

POSSIAMO DEFINIRCI UN PANIFICIO ARTIGIANALE 2.0. UTILIZZIAMO LE NUOVE TECNOLOGIE, MA NEL RISPETTO DELLA TRADIZIONE

Nicolò Grazioli, 27 anni, da due anni è al timone dello storico omonimo panificio di famiglia che ha il suo quartier generale a Legnano da dove ogni giorno partono dei furgoncini in direzione dei clienti di Milano: una novantina tra ristoranti e negozi di specialità dai nomi importanti come Peck, Bulgari, Armani ecc. Il padre, Massimo scomparso nel 2016, è stato uno dei pionieri del pane fatto come

una volta: agli inizi del Duemila, dopo essere entrato a far parte del Richemont Club (gruppo per l'eccellenza della panificazione nel mondo) dà inizio a un percorso di qualità, collaborando con Slow Food e iniziando a usare ad usare farine integrali macinate esclusivamente a pietra da agricoltura biologica, sale marino di Pirano, lievito madre, malto da germinazione d'orzo. Una filosofia che si è rivelata vincente come conferma: «La nostra attività è in forte crescita perché esiste una diffusa ricerca di qualità: si è compreso che il benessere o la qualità della vita dipende dal tipo di alimentazione e, quindi, i consumatori sono oggi disposti a spendere di più per avere alimenti buoni, sani e garantiti.

Voi siete nati come panificio tradizionale



nel 1973 e non avete mai cambiato questa vostra identità.

Esatto. Anche se a dare la svolta verso il biologico e verso le produzioni a chilometro zero è stato mio padre Massimo, anche lui molto influenzato come Davide Longoni, dall'esempio di Eugenio Pol. Oggi ci possiamo definire un panificio artigianale 2.0: utilizziamo le nuove tecnologie, ma sempre nel rispetto della tradizione.

Avete intenzione di creare un vostro pdv anche a Milano?

È in programma. Ma

non vogliamo fare il passo più lungo della gamba. Le premesse per farlo comunque ci sono tutte: il mercato milanese è ricco di potenzialità e registriamo un continuo aumento degli ordinativi. Molti ristoranti, ad esempio, hanno compreso che possono fare la differenza, in un mercato iper competitivo come quello del capoluogo lombardo, puntando anche su un pane gourmet e sono disposti a investire e spendere più della media per creare un "cestino del pane" distintivo. C.B.

L'INTERVISTA

Thierry Loy

”

LA FRANCIA È IL PAESE DEL PANE, MENTRE L'ITALIA È QUELLO DELLA PASTA E DELLA PIZZA



Diego Rigatti

A Milano, la voglia di pane "buono" non conosce confini e dunque il successo è arriso quasi subito a Égalité, panetteria francese di Thierry Loy, maestro dell'arte bianca che dalla Vallée du Queyras, versante francese del Monviso, si è trasferito a Milano, quartiere Porta Venezia. Il locale, firmato dallo Studio Vudafieri-Saverino Partners, già artefice dei ristoranti di Andrea Berton (es. Pisacco, i due Dry) e di altri locali alla moda come Kanpai e Zazà Ramen, assomiglia più ad un sofisticato all day bar che a una panetteria in senso stretto. Qui si sforma il pane 4 volte al giorno, il laboratorio è a vista, e il pdv è anche destinazione per un caffè, un pranzo o un aperitivo, alla francese ovviamente. L'ambizione di Loy è

di convertire i milanesi al rito della baguette. «In Francia - spiega - la si mangia nel corso della giornata e, quindi, i francesi acquistano pane fresco praticamente ogni giorno».

Quanti tipi di pane proponete?

In tutto 14 tipi: 5 diversi tipi di baguette, 5 di pane, più il "pane del giorno" e il pane "della stagione".

Quali sono le principali attrezzature presenti nel suo laboratorio milanese? E quanti sono gli addetti che l'aiutano in laboratorio, tutti francesi?

Abbiamo due impastatrici, un forno, una spezzatrice, un parisien (mobile in legno, ndr) e lavorano in laboratorio 2 boulanger francesi e un pasticcere italiano.

Un suo punto di forza è la pâtisserie boulangère dolce e salata. Ci può dire quali sono le specialità di pâtisserie boulangère che più stanno incontrando il gusto italiano?

Tante e diverse, come il flan, la Tropicienne, il Kouing-amann, l'eclair, la Tartelette al limone e la immancabile Tarte Tatin.

Come giudica il livello di qualità del pane che si trova comunemente a Milano?

Il pane a Milano è diverso da quello che si trova in Francia. Ci sono delle buone panetterie, ma non si trova la baguette francese. Potremmo dire che la Francia è il Paese del pane, mentre l'Italia è il Paese della pasta e della pizza. C.B.