



1. I ragazzi del Forno Brisa nel campo di cereali di loro proprietà a Nocciano in Abruzzo; 2. Alcuni dei giovani (la squadra è composta da 32 persone) nel forno di Bologna; 3. Le pagnotte prodotte con il miscuglio evolutivo; 4. Pasquale Polito e Davide Sarti, i due fondatori che hanno ideato e lanciato il progetto, partito nel 2015

IL COLLETTIVO

I panificatori urbani "Parte dalle città la rivoluzione della campagna"

Si chiama «Panificatori agricoli urbani» ed è un collettivo nato dall'amicizia di tre menti illuminate, quelle di Pasquale Polito (Forno Brisa), Matteo Piffer (Panificio Moderno) e Davide Longoni (Panificio Davide Longoni). La voglia e la necessità di confrontarsi sono alla base del lavoro di questo gruppo che si è incontrato ufficialmente la prima volta due anni fa al Salone del Gusto di Torino e che oggi conta, in tutta Italia, oltre un centinaio di maestri dell'arte bianca.

Sono giovani, la maggior parte under 35, tra loro ci sono numerose donne panificatrici e hanno nella valorizzazione della filiera, a partire dal campo, uno dei cardini del loro pensiero. «Preparare il pane - spiega il trentino Matteo Piffer - significa prendersi cura della terra e anche di noi stessi. Tutto parte dall'agricoltura, dal cereale: il pane è un modo di raccontare la filiera stretta che unisce il contadino al trasformatore, ma anche di rispondere alla sostenibilità agricola, economica, nutrizionale e sociale di cui abbiamo bisogno».

Bene alimentare, bene agricolo, il pane diventa il simbolo di una rivoluzione che parte dai centri urbani: «Sono le città i luoghi dei cambiamenti e dei fermenti culturali e il loro ruolo è quello dell'innovazione. E nei centri abitati - continua Piffer - che si concentrano i consumi e che c'è più possibilità di cambiamento. Si possono modificare le abitudini e le richieste dei consumatori arrivando ad avere un impatto sulla campagna».

Il modus operandi di questo collettivo spontaneo, che non ha al momento alcuna costituzione giuridica ma che crede nella condivisione dei saperi, prevede la stesura di un manifesto in cui indicare le linee guida per quanti interpretano il pane partendo dal cereale e vedono lo scambio sincero e costante come un valore aggiunto. s.s.c.a. —

IL CROWDFUNDING DI SUCCESSO DI UN GRUPPO DI RAGAZZI DI BOLOGNA

# I fornai milionari

## "Pagnotta dopo pagnotta cambieremo il mondo"



LA STORIA

SARAH SCAPARONE

Sono i ragazzi da un milione di euro, partiti 5 anni fa con un progetto che è riuscito a convincere centinaia di persone in tutta Italia. Per partecipare, e diventare loro soci, ossia soci del Forno Brisa di Bologna, c'è tempo fino al 20 febbraio. La campagna di crowdfunding lanciata a novembre da Pasquale Polito&company terminerà infatti un mese dopo il previsto, con l'intenzione di arrivare a un milione di euro. Intenzione già praticamente raggiunta visto che ieri la cifra era di 997.338 euro.

Già, perché fino a oggi sulla piattaforma Mamacrowd è stata raccolta questa cifra enorme a testimonianza non solo dell'interesse che c'è dietro un nuovo modo di fare panificazione, ma anche di quante persone in tutta Italia credono in questi giovani imprenditori bolognesi e nelle loro idee.

Il Forno Brisa nasce nel 2015 per volere di Pasquale Polito e Davide Sarti, e oggi conta tre punti vendita a Bologna (via Galliera, via Castiglione e via San Felice), un'azienda agricola di proprietà a Nocciano in Abruzzo, un team di 32 giovani con un'età media di 29 anni e un laboratorio aperto prima di Natale nel quartiere Bolognina, alle spalle della stazione centrale, finanziato con

**29 anni**  
L'età media della squadra di 32 persone del Forno Brisa

i primi fondi raccolti.

Con una crescita di fatturato del 483% realizzata, ora il Forno Brisa punta a un ulteriore sviluppo che prevede l'aumento dei terreni coltivati con sistemi sostenibili, la nascita di una scuola di formazione, nuovi punti vendita e, in futuro, un proprio mulino. Insomma,

oggi il Forno Brisa è una realtà imprenditoriale in espansione e un punto di riferimento per il settore: un trend positivo che ha convinto i fondatori a consolidarne la crescita con la raccolta di capitale che i nuovi soci possono sottoscrivere attraverso la piattaforma Mamacrowd.

«L'azienda - spiegano i fondatori - nasce come progetto collettivo e desideriamo coinvolgere tutti coloro che hanno fiducia nella nostra rivoluzione e vogliono aiutarci a realizzare un sogno. Crediamo nella sostenibilità agricola, sociale, economica e nutrizionale; il pane non è solo un alimento, è il simbolo della tavola e della condivisione e vogliamo arricchire questo progetto dando la possibilità a tutti coloro che lo desiderano di cambiare il mondo insieme a noi una pagnotta alla volta».

Il Forno Brisa gioca un ruolo importante nel cambiamento che il settore della panificazione sta vivendo: non solo utilizza i grani coltivati nei suoi campi per il 35% della produzione

di pane, ma grazie alla possibilità di panificare di giorno (e non di notte) ha avvicinato tanti giovani al laboratorio stimolando la nascita di una nuova generazione di fornai. È una vera e propria comunità dall'identità collettiva molto forte: «La chiave del successo - spiega Polito - è la squadra, la fiducia reciproca con il nostro team, con i clienti. Sono le relazioni quotidiane non solo commerciali che abbiamo instaurato con tutti ad aver fatto la differenza anche nel caso del crowdfunding».

Tutti quelli che aderiscono alla raccolta diventano soci del Forno Brisa: «Abbiamo deciso - prosegue Polito - che per i primi 4 anni non ci sarà una divisione degli utili poiché l'obiettivo è quello di crescere, poi vedremo come procedere. Le persone che hanno aderito al nostro progetto non l'hanno fatto per un'operazione finanziaria pura, ma perché condividono un obiettivo dichiarato».

E così, l'azienda valutata 3.200.000 euro che sta sovvertendo la tradizionale im-

agine del fornaio, attraverso Mamacrowd propone fasce di investimento che partono da 240 euro e arrivano a superare i 50 mila. Ma Brisa, oltre a essere innovativa nella sua proposta (è a tutti gli effetti un «bread bar» con un'offerta che copre dalla colazione all'aperitivo), lo è anche nella produzione del pane. Per la panificazione utilizza infatti il miscuglio evolutivo portato

**"Panifichiamo di giorno e non di notte. Il nostro segreto? La fiducia tra soci e clienti"**

in Italia dal professor Salvatore Ceccarelli: con questa tecnica vengono seminati nello stesso terreno tanti semi diversi che crescono senza l'intervento dell'uomo; a prevalere saranno quelli più adatti allo specifico microclima, ottenuti da un naturale processo di adattamento. —