Un locale da seguire per il pane: Forno Brisa, Bologna

Pasquale Polito, abruzzese d'origine, è uno dei soci fondatori, tutti ex studenti della UNISG di Pollenzo, di Forno Brisa. Una realtà giovane e innovative nata nel 2015 a Bologna e che oggi ha tre negozi in città più **Teglia**, progetto dedicato alla pizza fatta con farine semintegrali macinate a pietra.

Tradizione e innovazione: che rapporto avete con il tradizionale panificio italiano?
Siamo un panificio e, come gli storici panifici di mezza Italia, produciamo tutto in casa. Quello che ci differenzia dai panifici urbani dell'ultimo mezzo secolo è che coltiviamo il grano da cui ricaviamo la farina; lavoriamo il pane di pomeriggio e non di notte; utilizziamo tanti cereali e frumenti diversi tra loro con un unico metodo di panificazione e una unica grande pezzatura di forma tonda. Intendiamo il pane come un prodotto strettamente legato alla terra attraverso cui cerchiamo di raccontarne i sapori e i colori. Panifichiamo grani tradizionali e miscele territoriali dinamiche con la pasta madre, metodo tanto arcaico quanto contemporaneo. In questo quadro però l'innovazione è essenziale e sta nel gioco di squadra e nell'azzeramento del segreto industriale. Un forno, oggi, deve rappresentare una connessione di idee e persone, al pari di qualsiasi startup tecnologica.

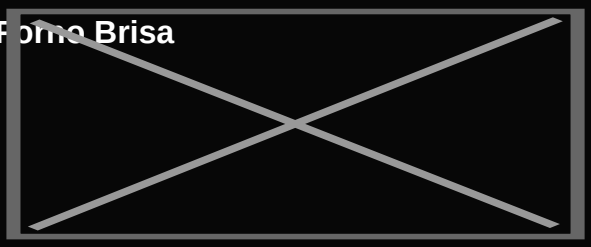
Il cliente tipo?
È colui che ama mangiare e si ama mangiando. Il nostro pane è consumato quotidianamente a casa o direttamente al forno per la colazione accompagnato da burro e marmellata o crema di nocciole. Lo proponiamo anche all'aperitivo con condimenti semplici come olio, pomodoro, acciughe e nduja.

Il pane più venduto?
È quello fatto con il grano che coltiviamo, che oggi rappresenta più del 30% del totale.

Come comunicate la vostra proposta?
Cerchiamo di raccontarci per come siamo effettivamente: un po' ricercatori e un po' giovani che amano divertirsi. "Cooltura" è il termine che abbiamo coniato per la comunicazione perché vogliamo rendere cool il mestiere del panettiere. Con la nostra leggerezza riusciamo anche a trasmettere dei

messaggi profondi sulla sostenibilità del pianeta e sui cambiamenti economici, sociali, alimentari ma anche sull’importanza del lavoro degli artigiani.

Forno Brisa



• via Galliera 34D, Bologna

• via Castiglione 43, Bologna
• via San Felice 91, Bologna
https://brisa.prezly.com
http://www.fornobrisa.it

Il ritorno del lievito madre