

italiangourmet

Sotto i riflettori

PANIFICIO FURCI

*Il fornaio moderno:
sia artigiano
sia imprenditore*

**SPECIALE
DELIVERY**

Il pane?

Te lo porto a casa

**MONDO
PIZZA**

• **Intervista
a Sabrina Bianco**

03



**SOTTO
I RIFLETTORI**

UN PROGETTO AMBIZIOSO E UNA FILOSOFIA DI PREPARAZIONE, ORDINE E CURA DI PRODOTTO CONDIVISI DALLA MOGLIE DANIELA. GRAZIE ALLA COMPLETA RIQUALIFICAZIONE DI UNO SPAZIO ABBANDONATO, ENZO FURCI APRE UN NUOVO TEMPIO ALL'ARTE BIANCA A SESTO SAN GIOVANNI

— di Francesca Tagliabue
— foto di Carlo Casella

Le due anime di Furci: artigiano e imprenditore

Un ambiente luminosissimo, raffinato e molto accogliente al tempo stesso. Materiali naturali - il marmo nero che conferisce un'eleganza che rassicura; tanti cristalli ovunque, dietro i quali - all'interno - fanno capolino tante squisitezze dolci e salate e, di lato, un laboratorio efficiente e impeccabile, visibile anche dalla strada. E poi tanto legno e pareti di muschio stabilizzato - vivo, che respira e invita - per dare un messaggio di trasparenza e naturalità con un tocco green. Lungo tutte le grandi vetrine, sul largo marciapiede, una veranda coperta appoggiata su pilastri

attende il momento in cui si potranno mettere sedie e tavolini, creando uno spazio dehors. Il nuovissimo negozio di Enzo Furci e Daniela Polimeno, in Viale Matteotti, è il secondo della coppia a Sesto San Giovanni.

Un negozio tanto voluto e cercato, un progetto in cui hanno creduto con forza che neanche la pandemia ha potuto stoppare. Trovata la location, Enzo Furci e la moglie Daniela Polimeno si sono attivati subito per realizzare il "loro" format, dando così spessore alla loro filosofia di qualità e naturalità.

Un progetto a due che viene da lontano

«Ho sempre voluto essere indipendente, farmi la mia strada professionale senza essere sotto qualcuno» spiega Enzo Furci «Mi sono innamorato dell'arte bianca lavorando nei panifici di mio cugino, a Milano, e questa mia spinta verso una realizzazione professionale personale mi ha spronato ad aprire 23 anni fa a Sesto San Giovanni il primo negozio, panificio e pasticceria con laboratorio, con l'appoggio di mia moglie, l'altra metà di questa avventura. Sacrifici e tante soddisfazioni, e finalmente siamo riusciti a trovare



SESTO SAN GIOVANNI

Negozio storico:

Panificio Pasticceria Enzo&Daniela

Via S. Denis, 185
Tel. 02 242 9079

Nuovo negozio:

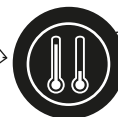
Furci

Viale Matteotti, 79
Tel. 02 2366 3932

www.furcibakery.it



mq 385



PRODUZIONE

Panificio e focacceria / pasticceria / gastronomia
Vengono prodotte circa 10 referenze di pane diverse. Circa 15 solo le proposte diverse di pizza, Pasticceria: monoporzioni, da forno, da prima colazione, mignon, farciti, classici e su ordinazione.



15 dipendenti

Negozio storico

3 persone al banco,
1 ragazzo al laboratorio per pizza

Nuovo negozio

In negozio: Daniela Polimeno, **2** commesse, **2** baristi.
Laboratorio: **2** panettieri, **2** pasticceri, **2** cuochi per la gastronomia ed Enzo Furci al coordinamento. È prevista **1** persona per la tosteria.



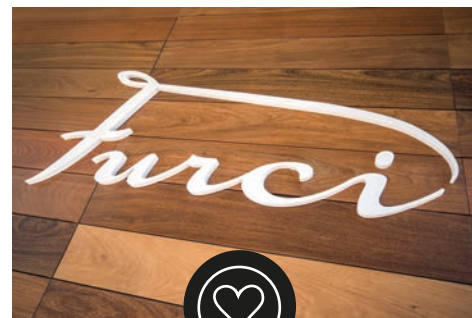
il posto giusto per realizzare il nostro secondo punto vendita. Volevo qualcosa di importante, contemporaneo, polivalente, e quando ho trovato la location che volevo, ho concentrato le mie forze per riuscirci».

Nonostante il periodo? «Nonostante il periodo. Nella vita bisogna rischiare per seguire la tua strada, le tue idee. Daniela e io conosciamo quanto abbiamo da dare, le nostre energie, le possibilità: stiamo attenti ai dettagli, abbiamo un ottimo prodotto, puntiamo e abbiamo puntato solo alla qualità di ingredienti, lavorazione e servizio. Niente bronchi in negozio, solo sorrisi per chi vuole una pausa di relax» ride Enzo. «Non abbiamo paura del periodo, anzi il nostro negozio storico ha incrementato molto, perché la gente del quartiere ha scoperto e apprezzato la qualità sotto casa» sorride sotto la mascherina. Forza e convinzione che animano la scelta di suddividere a fine giornata quanto rimasto in sacchetti e darlo a chi si presenta al negozio, in fila, senza domande, niente chiasso. Enzo e Daniela hanno anche preso accordi con l'ospedale accanto al nuovo negozio, con la parrocchia e gli oratori «Va bene i lavori, gli impegni, la nuova location, ma in questo periodo bisogna aiutare chi ha bisogno. Il tempo per fare le cose giuste se si vuole si trova».

Spazio polivalente ultra-curato, ricerca e produzione scrupolose

Laboratorio a vista su strada e all'interno, grandi vetrine con tavoli lunghi e stretti, eleganti (e comodi) sgabelli, un'area dedicata al consumo – quando sarà possibile, sottolinea Enzo – illu-

minata da una finestra e da pareti che alternano l'allegria verde del muschio stabilizzato a pannelli scanalati antirumore. Tanto legno chiaro, mattoni a vista in geopietra, materiali naturali, piante e fiori, un effetto luminoso e accogliente: con la consulenza di Studio Genio, la cura e l'attenzione ai dettagli e alla qualità di Enzo e Daniela hanno trovato corpo e realizzazione. «Lavorando duro ma soprattutto insieme agli architetti di Spazio Genio siamo riusciti a coniugare, in uno spazio molto promettente ma di fatto abbandonato da 5 anni, le nostre esigenze di trasparenza, naturalità e qualità» spiega Enzo Furci «E sostenibilità, una cosa in cui ho sempre creduto, ancora prima di incontrare la magia dell'arte bianca. Qui è tutto volto al rispetto dell'ambiente, ho anche chiesto se mi fanno mettere dei pannelli solari sul tetto! Il caffè che serviamo è biologico, frutto di una mia lunga ricerca – un anno! - come pure i vini – solo naturali - e gli ingredienti dei miei prodotti, dalla frutta e verdura non trattate e sempre fresche alle farine biologiche e non, solo 100% italiane. L'acqua usata nel locale e nel laboratorio viene depurata al 100% grazie a un grosso depuratore con addolcitore installato nel seminterrato (dove ci sono anche magazzino e uffici), ai clienti viene servita acqua minerale in bottiglia, anch'essa selezionata. Anche i prodotti usati per le pulizie sono tutti green, ovviamente». L'ambiente a livello strada è accogliente, un grande banco suddiviso: c'è la parte dedicata alla panificazione con pizze e focacce, quella della gastronomia (tutto preparato nel laboratorio a vista); c'è una sezione bar con una splendida macchina custom-made per il caffè, e splendida



DIAMO I NUMERI

Punti vendita: **2**
 Negozio storico: **Panificio Pasticceria Enzo&Daniela**
 Nuovo negozio: **Furci**

Dipendenti: negozio storico **3** persone al banco + **1** ragazzo al laboratorio per pizza
Nuovo negozio in negozio: Daniela Polimeno + **2** commesse, 2 baristi.
 Laboratorio: ci sono **2** panettieri, **2** pasticceri, **2** cuochi per la gastronomia ed Enzo Furci al coordinamento. Ci sarà **1** ragazza per la tosteria.

Mq nuovo locale: Area totale, incluso laboratorio, **385** mq

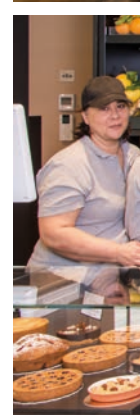
Piano terra comprende **3** laboratori: salato (pane, pizza, focaccia, etc. **40,5** mq), pasticceria (**18** mq) e gastronomia (**9** mq) + l'area di vendita (**120** mq) inclusi servizi. Piano interrato comprende magazzino per le materie prime, archivio e uffici, spogliatoi, celle frigorifere e vani tecnici di servizio (**155** mq)

Produzione: anificio e focacceria / pasticceria / gastronomia

Vengono prodotte circa **10** referenze di pane diverse: **2** tipi di lievito madre (uno più raffinato, l'altro più rustico) che vanno tanto, pane integrale, multi cereali, **2** tipi di francesino, il classico e un misto grano duro, etc.

Circa **15** proposte diverse di pizza, in teglia 60x40, intere o porzionate. Pasticceria: monoporzioni, da forno, da prima colazione, mignon, farciti, classici e su ordinazione.

Accensione dei forni: **3** a.m., i laboratori chiudono alle **21**





frutta e verdura a vista che invogliano a gustare una centrifuga; infine, c'è la parte riservata alla pasticceria, che in stagione ospiterà anche la granita siciliana artigianale «Da gustare con la brioche con il tuppò, rigorosamente» sottolinea Enzo, che sta già studiando cosa offrire con l'aperitivo, quando sarà possibile. «Stiamo anche pensando al delivery, ma come dico io, niente di organizzato da altri che possa influire sulla qualità del prodotto che arriva a destinazione. Quindi per ora solo asporto».

Prodotti del territorio, organizzazione e tanta attenzione ai dettagli

Il cuore del negozio, il laboratorio a vista, è suddiviso in tre macro aree dedicate alla panificazione con pizzeria, alla pasticceria e alla gastronomia e lavora tutto il giorno con le diverse produzioni. «Pizze, pane, arancini, panzerotti, torte e pasticcini, lasagne e quant'altro sono prodotti durante la giornata. Se un cliente viene nel tardo pomeriggio, trova il pane appena sfornato come lo trova chi viene all'apertura. E non solo il pane, anzi:

la parte del leone negli ultimi tempi la fanno le altre specialità che offriamo. In laboratorio, a turno per tutto il giorno ci sono 2 panificatori che fanno anche la pizza, 2 pasticceri e 2 cuochi siciliani per la gastronomia: ognuno secondo le proprie competenze. Tengo moltissimo anche ad avere le ricette giuste: puntiamo molto sulla freschezza dei prodotti del territorio e sulla qualità, come le dicevo. Un'idea che avevo già sviluppato con il primo negozio, quando all'inizio per competere con i centri commerciali offrivamo un prodotto sempre fresco, mai congelato e riscaldato, croccante tutto il giorno. Fresco e di qualità: l'idea ha pagato. Il pane, per esempio, viene fatto con lievito madre che io rinfresco tutti i giorni – viene preparato la sera e cotto l'indomani, dopo 12-13 ore di lievitazione; e piacciono i pani grandi, che con la taglierina – se il cliente lo desidera – affettiamo al momento. Il laboratorio a vista mi consente di comunicare ai clienti la trasparenza dei miei prodotti: di ognuno conosco tutto, gli ingredienti, le ricette, la lavorazione: devo conoscere la filiera di tutto di ciò che vendo. Mi piace molto

SOCIAL

 furci sesto san giovanni

 enzoedaniela

 @furcibakery

web: www.furcibakery.it

girare, fare ricerca e scoprire nuovi prodotti – ora sono alla ricerca di una birra artigianale, sempre come dico io. Con Daniela crediamo che il cliente si conquista con qualità premium, tanta cura del particolare, ordine e pulizia: siamo attentissimi anche all'esposizione dei prodotti, il banco viene sempre "rinfrescato" con nuovi arrivi, per sottolineare la freschezza della produzione. Ci mettiamo idealmente dall'altra parte del banco, ci chiediamo sempre che cosa ci piacerebbe – come "clienti" vedere e gustare, il servizio che ci aspettiamo. E soddisfiamo i nostri desideri» conclude Enzo. ●

SPAZIO GENIO

La cura sartoriale dei dettagli



Il progetto "FURCI" nasce dall'incontro tra Enzo e Daniela - imprenditori in costante evoluzione, guidati dalla passione per l'arte bianca e dalla voglia di mettersi in gioco per raggiungere obiettivi sempre più ambiziosi - e Spazio Genio S.r.l, azienda leader di mercato nel settore dell'arredo per il food, conosciuta per l'alta qualità dei disegni e per la cura sartoriale per i dettagli, grazie alla quale è in grado di confezionare di volta in volta locali calibrati sulle esigenze del cliente, con progetti in grado di valorizzare il carattere dei locali senza trascurare l'efficienza nel servizio, l'accoglienza per i clienti e la valorizzazione dell'offerta attraverso un'esposizione ordinata e di forte impatto emotivo.

Una squadra di professionisti specializzati nell'arredo per il food, al servizio degli imprenditori del settore per creare ambienti inconfondibili, curati nella scelta dei materiali, nell'illuminazione, nei complementi d'arredo, nei banchi espositivi, tecnologicamente avanzati nelle prestazioni e

contemporaneamente oggetti di design.

L'equilibrio, la semplicità, l'eleganza sussurrata e mai gridata, il gusto per i particolari, la capacità di creare un'atmosfera particolare che caratterizzi il locale e permetta ai clienti di sentirsi immediatamente a proprio agio: questi sono gli obiettivi che Spazio Genio si pone nell'affrontare il progetto per un nuovo locale e questi sono i risultati che immancabilmente raggiunge. Le ormai innumerevoli realizzazioni di Spazio Genio, tutte diverse nelle scelte estetiche e tecnologiche, presentano però un tratto che le accomuna, quasi un marchio di fabbrica, la "firma" di chi le ha ideate e realizzate: semplicità, creatività, tecnologia e design.



SPAZIO GENIO

ARREDAMENTO E DESIGN FOR FOOD

Spazio Genio

Via Segrino, 9
20098 San Giuliano (MI)

Tel. 02 4892 0021

info@spaziogenio.it
www.spaziogenio.com

