

italiangourmet

03

## Sotto i riflettori

*Panificio Grazioli:  
Arte bianca 3.0*

## LE GRANDI INTERVISTE DEL PANIFICATORE

*Pierluigi De Min:  
i semilavorati  
non sono tutti uguali*

**SCUOLA DI PANIFICAZIONE**  
*Matteo Cunsolo e "Il pane in 101  
domande e ricette"*

Aprile 2022



15  
Pane  
Arso € 7,50/kg

Paesano  
"Semiintegrale" € 6,00/kg

6  
Nero di  
Sicilia € 6,50/kg

5  
Macina  
Integrale € 6,00/kg

4  
Ciambella  
ale € 7,00/kg

8  
Senatore  
Cappelli € 7,50/kg

**SOTTO  
I RIFLETTORI**

Nicolò  
Grazioli



AMBASCIATORI  
DEL GUSTO

12  
Pane al  
Farro € 7,00/kg

PANE IN CASSE  
€ 8,50/kg

AL CIOCC  
3,00/kg

PAN  
TRANVAI  
€ 13,00/kg



GIOVANE, ORGANIZZATO, PROPOSITIVO E IMPRENDITORIALE: NICOLÒ GRAZIOLI RACCOGLIE L'EREDITÀ DEL PADRE E RILANCIA. MANTENENDO I VALORI DI QUALITÀ, DISCIPLINA ED ETICA PATERNI, CON INNOVAZIONE E PREPARAZIONE PORTA LO STORICO PANIFICIO GRAZIOLI NEL XXI SECOLO

— di Francesca Tagliabue  
— foto di Carlo Casella

# Panificio Grazioli: arte bianca 3.0

È tra i 50 migliori panificatori italiani premiati dal Gambero Rosso con il massimo riconoscimento, i "Tre Pani", per il quarto anno consecutivo: il giovane Nicolò Grazioli – figlio d'arte, Ambasciatore del Gusto, docente di corsi di panificazione – guida oggi la storica panetteria legnanese che fu prima del nonno e poi del padre Massimo, indimenticato maestro del pane che amava definirsi un "soversivo del gusto" per la costante attenzione

a ricerca, storia e sapori dimenticati della panificazione, tra i primi a collaborare con Slow Food e con i suoi Mercati del Biologico, come quello alla Fabbrica del Vapore di Milano.

Una scelta di vita, quella di subentrare al padre (improvvisamente mancato nel 2016) al forno di via Rossini a Legnano, inaspettata e imprevedibile, certamente non pianificata «Avevo obiettivi e interessi del tutto diversi» spiega Nicolò «sono laureato in economia, ma mi

sono ritrovato – da un momento all'altro – a dover prendere delle decisioni anche per la famiglia e per i dipendenti. Ho compreso la cosa giusta da fare, e quella sera sono andato in forno, a fare la mia parte. Ero un po' spaventato, ma ora sono convinto che sia stata la migliore soluzione. Ha dato i suoi frutti, ma all'inizio è stato molto pesante, mi sono trovato davanti molte sfide quotidiane: non avevo mai particolarmente seguito l'organizzazione



## PUNTI VENDITA 3

### Negozio storico con laboratorio (Legnano)

Panificio Grazioli  
Via Rossini, 15 - 20025 Legnano (MI)  
Tel. 0331.544544

Vendita lun-sab 7.00-13.30  
Una casa di corte, che include

**90 mq** laboratorio + **90 mq** negozio + **20 mq** magazzino delle farine  
+ appartamenti per dipendenti  
**+ 150 mq** uffici + lavaggio

### Negozio in centro a Legnano (MI)

Panificio Grazioli  
Via Giovanni Giolitti, 30 - 20025 Legnano (MI)  
Tel. 0331 596610

Vendita lun-sab 7.30-14.30

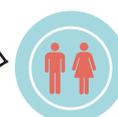
**75 mq** di superficie + circa **200 mq** di magazzino interrato

### Negozio a Milano

Panificio Grazioli  
Via Angelo Poliziano, 13 - 20154 Milano  
Tel. 02 4070 7270

Vendita lun-sab 7.30-14.00

**25 mq** di superficie (per la sostenibilità)



## Team e logistica

**25** dipendenti

**4** membri della famiglia

**3** furgoni

**2.30 a.m.** Accensione dei forni

## Social

Web: <https://www.facebook.com/Grazioli.Panificio/>  
Instagram: @panificiograzioli



delle cose e ho scoperto che non c'era un sistema vero e proprio, gli ordini arrivavano via WhatsApp sul cellulare di mio padre, niente computer o registro elettronico dei clienti, tutto faceva capo a lui. Qui è entrata in gioco la mia preparazione universitaria, ho implementato ex-novo una rete informatica di acquisti, amministrazione, gestionale e logistica; sono

riuscito a formare una squadra autonoma in laboratorio e una rete di vendite che mi permette di servire i grandi alberghi e i complessi d'élite. Adesso mi occupo soprattutto della parte manageriale dell'attività, che si svolge di giorno, ma passo sempre qualche ora in forno per organizzare il lavoro».

#### Nuove vetrine a Milano...

Incontriamo Nicolò Grazioli nel nuovo negozio aperto da poco a Milano, in via Angelo Poliziano, e ci facciamo raccontare cosa lo ha portato ad aprire un terzo punto vendita in città, e perché in questa zona.

«Questo quartiere è perfetto per la nostra filosofia, che è di radicarci nel territorio, di far parte del tessuto sociale e divenire un punto di riferimento. Lo abbiamo scelto per la sua location (Milano Nord, ndr) rispetto al laboratorio di Legnano; i nostri prodotti sono poi destinati a una fascia medio alta, e questa zona ha una clientela residenziale, formata in gran parte da famiglie, attente al benessere e all'alimentazione, che cercano il biologico e il lievito madre, prodotti con poco sale – il nostro cliente di riferimento, insomma» continua Nicolò Grazioli. «Per questa ragione, con

mia madre e mia sorella abbiamo deciso di acquistare i muri e non semplicemente andare in affitto, perché passasse il messaggio che siamo qui per rimanere. Vogliamo essere un negozio di quartiere, con una clientela fissa, far parte di una comunità. Ricreare l'atmosfera del negozio di mio nonno e di mio padre, dove i clienti entrano e fanno quattro chiacchiere, oltre alla spesa».

Il punto vendita in via Poliziano è un piccolo gioiello, quasi una vetrina espositiva per una selezione dei prodotti di Grazioli. «C'è anche il discorso della sostenibilità, iniziato già nella sede storica di Legnano, dove il tetto della proprietà (gli edifici attorno a una tipica corte lombarda, ndr) è ricoperto di pannelli solari. Un micro-panificio come questo di via Poliziano ci permette di essere sostenibili da più punti di vista: poco riscaldamento, poco consumo di elettricità, poche emissioni... Con Spazio Genio abbiamo scelto di utilizzare materiali di recupero per parte dell'arredamento, per esempio il legno degli scaffali è riciclato». Il laboratorio però rimane uno solo, a Legnano, che ogni giorno serve tre negozi – due a Legnano, uno a Milano – e una vasta clientela. «I furgoni che vengono a Milano per le



consegne ai nostri clienti della grande ristorazione, passano anche da via Poliziano, ottimizzando il tempo, i percorsi e il carburante» spiega Nicolò «Nelle nostre intenzioni c'è l'apertura di altri punti vendita a Milano. Vedremo».

#### ...e storica sede a Legnano (più uno)

Nel magazzino del forno, nella corte del panificio storico di Legnano «c'è il cuore pulsante dell'attività» spiega Nicolò «noi usiamo prevalentemente farine in purezza, confezionate in sacchi, il che comporta un costo superiore. Tutte farine biologiche, come queste che vedete: arrivano direttamente dalla Sicilia, sono tutte di grani antichi, come Senatore Cappelli e Tumminia (grano Timilia, *ndt*). Questo è mais corvino... sono in sacchi di tela che vengono ancora chiusi a mano. Abbiamo crusca intera da aggiungere all'integrale, per dare prodotti con un maggiore apporto di fibra. Ci riforniamo da aziende che ancora macinano a pietra con la forza del canale: i nostri fornitori sono gli stessi con cui mio padre aveva iniziato a collaborare, e noi ne abbiamo aggiunti altri. C'è un forte ritorno all'agricoltura da parte di ragazzi giovani e io ho cercato delle collaborazioni con altri giovani come me. Ho anche ampliato la gamma di prodotti che produciamo, introducendone alcuni *custom-made*: ci sono gli chef di grandi hotel e punti di ristorazione milanesi che vengono qui per vedere quanto offriamo e creare delle ricette esclusive che produrremo solo per loro. Il nostro lievito madre, però, è sempre lo stesso, e oggi ha 27 anni. Facciamo sempre prodotti



tradizionali come francesino, bocconcino, michetta, ma la linea di prodotti biologici e a lunga lievitazione copre gran parte della produzione, perché richiesta dai grossi clienti, grandi alberghi e ristoranti di Milano, che cercano solo questi prodotti. Ho deciso di puntare anche sul servizio: la consegna a Milano è sempre gratuita, è sempre fatta con mezzi nostri guidati dai nostri dipendenti, il che offre velocità e maggiori garanzie».

#### Quando il grano racconta

«Ci piace che i nostri prodotti parlino, narrino delle storie, come il Pan Tranvai, il pane con l'uvetta tipico della tradizione lombarda, nato alla fine del 1800 – era chiamato così perché venduto alla stazione insieme al biglietto della tramvia che ha collegato Milano con Monza fino al 1966 – un prodotto che oggi ha un rigi-

do disciplinare e una ricetta depositata. Un altro prodotto che abbiamo recuperato è quello che noi chiamiamo Pane Rubato, che racconta di quando mugnai e contadini, nel periodo fascista, sottraevano parte del raccolto non dichiarandolo al mulino, poi frantumavano a mano i chicchi di grano e li mettevano in ammollo con latte e strutto per ore: il risultante composto, una volta impastato e cotto, dava una specie di piadina, utile come surrogato del pane».

Ma qual è la tua passione personale? «La pasticceria» sorride Nicolò «In pasticceria siamo in tre: ne facciamo tantissima, produciamo grandi lievitati praticamente tutto l'anno, periodo estivo a parte. Lo scorso Natale ho proposto una linea di panettoni alcolici: il Panettone Sbagliato con una riduzione di Campari, è stato un successone». •

# SPAZIO GENIO

*L'intesa con il cliente*



Tra la famiglia Grazioli e lo staff di Spazio Genio c'è stata fin dai primissimi momenti una sincera e profonda intesa. L'idea è stata chiara: realizzare un negozio a Milano che facesse da apripista per aggiornare l'immagine del panificio di famiglia che con i suoi due punti vendita storici è stato ed è una pietra miliare in tutta Legnano e dintorni. Un locale senza fronzoli che valorizzi il grande protagonista di casa Grazioli, il pane, uno spettacolo per gli occhi e per il palato. In una via centralissima di Milano non è facile imporsi come punto di riferimento in meno di un anno dall'apertura, il negozio ora è riconosciuto come luogo di qualità e servizio, con apprezzamenti da parte sia dei residenti ma anche di clienti che vengono da altre zone della città appositamente per Grazioli. I materiali semplici, la luce, le ampie vetrate e la pulizia delle linee permettono ai clienti di visualizzare in maniera intuitiva la grande varietà della produzione. È un locale da vedere e vivere più che da raccontare.

**Spazio Genio** S.r.l, azienda leader di mercato nel settore dell'arredo per il food, conosciuta per l'alta qualità dei progetti 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**

CONCEPT AND DESIGN FOR FOOD

**Spazio Genio S.r.l.**

Via Segrino, 9

San Giuliano Milanese MI

Tel. 02.48920021

**Mail: [info@spaziogenio.it](mailto:info@spaziogenio.it)**

**[www.spaziogenio.it](http://www.spaziogenio.it)**

**Fb [spaziogenionew](https://www.facebook.com/spaziogenionew) Ig [@spaziogenio](https://www.instagram.com/spaziogenio)**

