

italiangourmet

05

Sotto i riflettori

Orso Bakery
Ritorno al pane
e all'etica del gusto

etica
del gusto

Massimiliano
Orso

FOCUS

Colazione da Bakery:
dalle farine ai prodotti finiti

SCUOLA DI PANIFICAZIONE

I panmi al pomodoro sfogliati
di Piergiorgio Giorilli e Stefano Laghi



**SOTTO
I RIFLETTORI**



IL PANE CHE VA E CHE TORNA OFFRENDO UNA SECONDA CHANCE ALL'IMPRESA DI FAMIGLIA E ANCHE A MASSIMILIANO. UNA STRADA CHE RIPERCORRE I SENTIERI DI UN PANE ANTICO, MODERNIZZANDOLO CON UNA VISIONE PIÙ "ETICA"

— di Atenaide Arpone
— foto di Carlo Casella

Ritorno al pane e all'etica del gusto

Già alla prima occhiata lo vedi che racchiude due anime: una antica che si svela nel baffo all'insù e una moderna e un po' marziale (con tanto di pelata e tatuaggi da centauro). Ma è una dualità vissuta in modo naturale e condita da una durezza solo apparente, perché fin da subito Massimiliano Orso si dimostra una persona estremamente sensibile e profonda. È un uomo che prende per mano il suo destino con quel fondo di ineluttabilità che solo i friulani sanno esprimere.

IL PROLOGO

La storia è comune a molti: l'attività di famiglia vive sorti altalenanti (prima condotta sapientemente dal padre, poi ceduta, poi ri-

acquistata e rinnovata con l'impegno di Massimiliano di dare una mano). Lui ci si dedica con abnegazione e spirito di sacrificio: non ho mai visto così tanti diplomi di corsi sostenuti, come quelli che ci sono nello studio dell'azienda. «È mio padre che mi ha dato la linea» dice con orgoglio «non tanto in termini di tecnica, quanto nell'esigenza di capire che cosa c'è dietro alle cose». Non nasconde l'emozione quando ricorda che il sostegno del padre gli è venuto a mancare presto «avevo solo vent'anni e quasi tutti i dipendenti ne avevano dieci o venti più di me. Non è stato facile gestire il laboratorio, perché non avevo ancora formato la mia esperienza e spesso i miei dipendenti lavoravano come

erano abituati, meccanicamente. Ho faticato a prendere le redini dell'attività e a creare schemi e ricettari. Poi ho letto il primo libro sulla panificazione (*Un'arte, una tecnologia* di Piergiorgio Giorilli e Simona Lauri): così ho cominciato a capire molte cose. Per fortuna che, nel frattempo, c'era mia madre a darmi una mano alla vendita».

LA NUOVA ERA

Nel 2000, dopo aver rinnovato la pasticceria e seguito moltissimi corsi, Massimiliano scopre la sua passione per il lievito madre e inizia a lavorare costantemente con questo ingrediente. Nel 2009 entra a far parte di **Etica del Gusto** di cui diventa prima consi-





gliere e poi presidente restando in carica per 5 anni. Ora ha deciso di dedicarsi all'organizzazione di un negozio radicalmente nuovo, che è stato inaugurato lo scorso maggio e poi si vedrà... «avrei voluto mettere mano a questa piccola rivoluzione molto prima, per dare modo anche a mia madre di vederla dal vivo. Purtroppo, non è stato possibile, ma ha

comunque visto il progetto, che le ho portato di persona quando era malata. Sono davvero contento di aver potuto realizzare questo sogno, anche per lei».

IL NUOVO CONCEPT

«Volevo creare un locale per vendere i miei prodotti, ma che desse ai clienti anche l'opportunità di gustarli seduti in tranquillità. E i clienti mi hanno già fatto i complimenti, anche se si tratta di un progetto in divenire, perché voglio creare lo spazio per avere molti più posti a sedere». Adesso Massimiliano ha un'esperienza e una visibilità maggiore, non a caso all'inaugurazione del nuovo locale c'era praticamente tutto il paese e anche molta gente che veniva da fuori. «Il progetto era molto atteso, perché in realtà, tutto è cominciato 4 anni fa. Da allora, grazie anche al supporto di **Spazio Genio**, abbiamo radicalmente cambiato il layout abbattendo una scala interna e portandola all'esterno, buttando giù tre muri, ma mantenendo le travi interne che sono state trattate e lasciate al loro posto. Il tutto per ottenere più spazio per le sedute». Il locale ha sempre funzionato, anche perché Massimiliano ha sempre proposto prodotti innovativi e di nicchia. Coraggiosi forse per una realtà di provincia, ma che la comunità ha recepito e ora chiede. «Da quando abbiamo inaugurato abbiamo già notato un notevole incremento nell'incasso. Abbiamo davvero avuto un buon riscontro e, grazie anche al lavoro della mia squadra, contiamo di raggiungere risultati ancora migliori. È nelle nostre possibilità. In un paese di 2.000 abi-



ZOOM

Etica del Gusto

è una onlus che raggruppa una trentina di artigiani del Friuli-Venezia Giulia. Tra loro pasticceri, gelatieri, panificatori, tutti i soci sono accomunati dall'attenzione per l'aspetto etico del lavoro: dalla cura con cui sono scelte le materie prime, alla lavorazione meticolosa dei prodotti; dalla correttezza verso gli altri alla pulizia dei laboratori e dei locali, che è altrettanto. Far parte dell'associazione è un'opportunità unica di crescita e di confronto che permette di entrare in un network di professionisti che si supportano a vicenda, un gruppo di artigiani accomunati dalla stessa passione e amore per il proprio lavoro (dal sito eticadelgusto.it)



CURIOSITÀ: DA GIGIA "PECA" ALLA SIGNORA SEVERINA

La sorella di Massimiliano, Eleonora, ha scoperto che i locali di Orso Bakery ospitavano dei forni fin dall'800 e che prima della Seconda Guerra Mondiale il panificio era gestito da una donna friulana doc, di polso, ma anche molto altruista. La fornarina si chiamava Luigia Fattor, ma tutti la chiamavano Luigia Peca, perché "peca" in dialetto vuol dire "fornarina". Gigia "Peca" una volta alla settimana ospitava a pranzo i bambini bisognosi del paese e fu proprio in una di quelle occasioni che il padre di Massimiliano, Domenico per tutti Nico, entrò per la prima volta in quell'edificio. Quell'entrata segnò la sua vita perché, una volta cresciuto, iniziò proprio lì la sua attività di garzone fornaio, prima, e poi di artigiano del pane. Una donna importante e coriacea, la "Peca", proprio come la signora Severina, che fino a 86 anni ha lavorato in panificio per dare una mano ai figli. Donne di altri tempi, ma che hanno lasciato un'eredità importante.



blemi che normalmente si verificano quando si lavora. Adesso, quando assumo qualcuno, mi preoccupo prima di tutto di non alterare l'equilibrio che si è creato. Prevedere come una persona possa integrarsi in un gruppo è molto complicato, ma la squadra è fondamentale: deve esserci equilibrio e anche un buon clima. Io faccio anche da mediatore, ma ho grandi soddisfazioni, perché ho creato una bella squadra che, in prospettiva, potrà dare ancora di più». La squadra è composta da 10 elementi più Massimiliano, la sorella Eleonora e il cugino Christian che dà una mano con la sezione bar che prima non c'era.

tanti comprese le frazioni, già prima del covid battevamo 360 scontrini in 6 ore. Ogni anno incrementiamo il lavoro, quindi vuol dire che i clienti ci apprezzano ed è anche per questo che ho voluto un locale che permettesse loro di non fare più lunghe code e di godersi il cibo comodamente seduti». Il punto vendita rispecchia la personalità di Massimiliano, in equilibrio tra antico e moderno, e Spazio Genio ha saputo ben bilanciare questi due aspetti con il risultato di creare spazi moderni, ma al tempo stesso caldi e accoglienti. Il progetto è stato studiato insieme fin nei minimi particolari: per capire chi ero e che cosa volevo, Marco Gabriele ha voluto conoscere anche il lavoro che c'è dietro. L'ho portato in ufficio, gli ho raccontato molto di me e di come volevo il mio locale: ha capito che amo il ferro e il legno ed è su questi due elementi

che ha puntato, ma ha anche saputo valorizzare al massimo i miei prodotti e prevedere delle sedute in uno spazio che ancora non è importante come vorrei. Insomma, ha creato un luogo unico, tarato sulle mie necessità. Un locale totalmente mio, anche se non è ancora del tutto completato. Quando terminerò i lavori del dehors, potrò dire che ho realizzato quello che volevo, ma già ora si vede».

LA SQUADRA

Il team di Massimiliano è molto giovane ed è lui ad averlo plasmato: «lavorando da tempo in questo settore ho avuto dipendenti di tutte le età. Chi ha già esperienza, spesso fatica a cambiare metodo, invece chi non ce l'ha è più ricettivo. Insegnare è stato impegnativo, ma ora sono riuscito ad avere una squadra che cerca di comprendere e risolvere i pro-

LA PASSIONE PER LA BIRRA

Birre personalizzate ce ne sono parecchie, ma Massimiliano, che è un appassionato di questa bevanda, vuole fare molto di più: creare una birra con il "suo" lievito madre. «Faccio il pane alla birra già da moltissimi anni, collaboro con un birrifico qui vicino e uso delle birre diverse. Non uso acqua, ma solo birra e, ovviamente, lievito madre. Ne faccio di diversi tipi: per esempio il pane irlandese (a forma di quadrifoglio) con la birra Stout funziona benissimo, oppure ne faccio un tipo con l'aggiunta di fiocchi di patate. Sono prodotti che funzionano bene, ma io voglio fare qualcosa che non c'è: una birra con il lievito madre. Non è facilissimo, ma ci sto studiando: secondo me funzionerebbe bene, anche in termini di comunicazione». Prosit! •

SPAZIO GENIO

Atmosfera e immagine coordinata per gli artigiani



Fin dal primo incontro tra Massimiliano Orso e Spazio Genio è stato subito chiaro che ci fosse una solida base di valori e principi condivisi su cui costruire una partnership vincente. Da una parte un maestro panificatore, profondo conoscitore del lievito madre, un innovatore alla costante ricerca di nuovi prodotti salati gastronomici; dall'altra Spazio Genio, un atelier specializzato nella consulenza e progettazione di soluzioni d'impresa calibrate su misura in base alle esigenze del cliente. Al centro la forte necessità di evolvere l'attuale punto vendita, divenuto negli anni obsoleto, soprattutto per quanto concerne gli spazi espositivi. Il risultato non poteva che essere un progetto ambizioso, una ristrutturazione radicale, volta a eliminare la frammentazione degli spazi del vecchio negozio per dar vita a un unico ambiente, razionale e funzionale, con dei richiami alle atmosfere dei pub inglesi, altra passione di Massimiliano. Ogni particolare è stato studiato nei minimi dettagli con soluzioni uniche ritagliate sulle effettive peculiarità del negozio per sfruttare al meglio ogni spazio disponibile. Finalmente Massimiliano ha a disposizione un'atmosfera e un'immagine coordinata aziendale all'altezza dei prodotti di un maestro artigiano. 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.

SOTTO I RIFLETTORI



SPAZIOGENIO
CONCEPT AND DESIGN FOR FOOD

Spazio Genio srl

Via Segrino, 9 San Giuliano Milanese MI

Tel. 02.48920021

info@spazioigenio.it

www.spazioigenio.it

f spazioigenionew

@spazioigenio