

**Laura Filios, Luca Martinelli**

# **PANE BUONO**

**VIAGGIO NELL'ITALIA  
DEI NUOVI FORNI  
ARTIGIANI**



# INDICE

<b>Gli autori</b>	<b>pag. 9</b>
<b>Parte 1</b> <b>IL PANE FUTURO</b>	<b>pag. 11</b>
<b>Introduzione</b> <b>LA NUOVA GEOGRAFIA DEL PANE</b> <i>di Luca Martinelli</i>	<b>pag. 13</b>
<b>Lo stato dell'arte</b> <b>GRANI, FARINE, LIEVITO MADRE</b> <i>di Massimo Acanfora e Luca Martinelli</i>	<b>pag. 21</b>
<b>Parte 2</b> <b>I FORNAI ARTIGIANI</b>	<b>pag. 31</b>
<b>Avvertenze</b>	<b>pag. 33</b>
<b>PIEMONTE</b>	
<b>Perino Vesco</b> , Torino	pag. 34
<b>L'Alvà Forno Diffuso</b> , Azeglio, TO	pag. 38
<b>Rosso Gentile Agriforno</b> , Vicoforte, CN	pag. 42
<b>LOMBARDIA</b>	
<b>Il Forno Errante</b> , Cantù, CO	pag. 46
<b>Panificio Davide Longoni</b> , Milano	pag. 50
<b>Tilde Forno Artigiano</b> , Treviglio, BG	pag. 54
<b>Panetteria Rio</b> , Mantova	pag. 58
<b>Forno del Mastro</b> , Monza	pag. 62
<b>TRENTINO-ALTO ADIGE</b>	
<b>Panificio Moderno</b> , Isera, TN	pag. 66
<b>VENETO</b>	
<b>Bio Forno Colli Euganei</b> , Galzignano Terme, PD	pag. 70

## **FRIULI-VENEZIA GIULIA**

<b>Mamm Pane e Mamm Ciclofocacceria, Udine</b>	pag. 74
<b>Pan dal Des, Udine</b>	pag. 78

## **EMILIA-ROMAGNA**

<b>Chiere, Piacenza</b>	pag. 82
<b>Micropanificio Mollica, Carpi, MO</b>	pag. 86
<b>Forno Brisa, Bologna</b>	pag. 90
<b>Forno di Calzolari, Monghidoro, BO</b>	pag. 94
<b>Nel nome del Pane, Dovadola, FC</b>	pag. 98
<b>Pasta Madre forneria contadina, Gemmano e Rimini, RN</b>	pag. 102
<b>Forno di San Leo, San Leo, RN</b>	pag. 106

## **TOSCANA**

<b>Panificio Santa Cruz, Santa Croce sull'Arno, PI</b>	pag. 110
<b>MondoMangione, Siena</b>	pag. 114

## **MARCHE**

<b>Pandefrà, Senigallia, AN</b>	pag. 118
---------------------------------	----------

## **LAZIO**

<b>Tularù, Località Ponzano di Cittaducale, RI</b>	pag. 122
--	----------

## **ABRUZZO**

<b>Mercato del Pane, Montesilvano, PE</b>	pag. 126
---	----------

## **PUGLIA**

<b>Panificio il Toscano, Corato, BA</b>	pag. 130
<b>Settecroste, Galatina, LE</b>	pag. 134

## **SICILIA**

<b>Panificio 'A Maida, Trapani, TP</b>	pag. 138
<b>Forno Biancuccia, Catania, CT</b>	pag. 142

## **SARDEGNA**

<b>Panifici Calabrò, Sant'Antioco, SU</b>	pag. 146
---	----------

### **Parte 3**

#### **BRICIOLE: RACCONTI IN BREVE**

**PAG. 151**

#### **Piemonte e Valle d'Aosta**

**pag. 153**

**Vulaiga**, Fobello, VC

**Panetteria Giacosa**, Alba, CN

**Crusca**, Valle Varaita, CN

**Cuore di Pane bio**, Cabella Ligure, AL

**Pane Urbano**, Cantavenna di Gabiano, AL

**Agriforno delle Goilles**, Verrayes, AO

#### **Milano e Lombardia**

**pag. 155**

##### **Milano**

**pag. 155**

**Crosta**, Milano

**Le Polveri**, Milano

**I Compari Sicily**, Milano

**Forno di Lambrate**, Milano

**Panificio italiano**, Milano

**Slow bread lab**, Milano

**Tipografia Alimentare**, Milano

**Tondo Forno Artigiano**, Milano

**Tone**, Milano

**Pavé**, Milano

**Cascina Sant'Alberto**, Rozzano, MI

##### **Lombardia**

**pag. 160**

**Panificio Grazioli**, Legnano, MI

**L'Ape Fornarina**, Parabiago, MI

**Il Forno di Pietro Freddi**, Casto, BS

**Cascina Marasco**, Cremona

**Cascina Lago Scuro**, Stagno Lombardo, CR

**Cascina Bagaggera**, La Valletta Brianza, LC

#### **Trentino-Alto Adige**

**pag. 162**

**Roatnocker Hof**, Senale San Felice/

Unsere Liebe Frau Im W, BZ

**Andreas Pilser**, Silandro/Schlanders, BZ

**Panificio Bellotti**, Comano Terme, TN

**Dal Gran al Pan**, Sarnonico, TN

#### **Veneto**

**pag. 164**

**Panificio Bertagno**, Belluno

**Tocio Bread**, Venezia  
**Forno Zogno**, Conselve, PD

### **Friuli-Venezia Giulia**

**pag. 166**

**Jerian**, Trieste  
**Il Posto di Follador**, Pordenone

### **Liguria**

**pag. 166**

**Rotondo Pani & Grani**, Savona  
**Pane dell'anno 1.000 Billy e Gavanè**, Genova

### **Emilia-Romagna**

**pag. 167**

**Alvè**, Parma  
**La Granaia**, Reggio Emilia  
**Stria**, Reggio Emilia  
**Officina Integrale**, Ferrara

### **Toscana**

**pag. 170**

**Guido Favilla**, Picciorana, LU  
**S.Forno**, Firenze  
**I seminanti**, San Miniato, PI  
**Azienda Agricola Seminaluce**, Colle di Val D'Elsa, SI  
**Forno Agricolo Lievicellule**, Scansano, GR

### **Umbria e Marche**

**pag. 172**

**Molino e frantoio Centumbrie**, Agello, PG  
**Panadero Lab**, Pesaro  
**Il Certello**, Frontino, PU  
**Coste del Sole**, Castelplanio, AN  
**Il Forno di Salvucci**, Borgo Pintura di Morrovalle, MC  
**Assalto ai forni**, Ascoli Piceno  
**Laboratorio grano**, Ascoli Piceno  
**Roccamadre**, Pedaso, FM

### **Lazio**

**pag. 177**

**Tulipane**, Roma  
**Farinè la pizza**, Roma  
**Zampa Forno Etico**, Roma  
**Panificio Bonci**, Roma

**Bakers, Nettuno, RM**  
**Pezz de Pane, Frosinone**

**Abruzzo e Molise**

**pag. 179**

**Forma Bakery, L'Aquila**  
**Forno Ardito, Pescara**

**Campania e Basilicata**

**pag. 180**

**La Petrosa, Ceraso, SA**  
**Il Forno di Vincenzo, Eboli, SA**  
**Pane e Pace, Matera**

**Puglia**

**pag. 181**

**Forno Sammarco, San Marco in Lamis, FG**  
**Spacciagrani, Conversano, BA**  
**Panificio Adriatico, Bari**  
**Lula, Trani, BT**

**Calabria**

**pag. 183**

**Panificio San Luigi, Acri, CS**

**Sicilia**

**pag. 184**

**Panificio Guccione, Palermo**  
**Cannata Sicilian Bakery, Messina, ME**  
**Frantantonio, Modica, RA**

**Sardegna**

**pag. 185**

**Cum Pa', Badesi, SS**

**Ringraziamenti**

**pag. 189**



## PANIFICIO DAVIDE LONGONI

### MILANO

- via G. Tiraboschi, 19
  - via Fratelli Bronzetti, 9
  - Mercato del Suffragio
  - via Tertulliano, 68
  - Mercato Centrale Milano
  - via San Michele del Carso, 10
- tel. 375-5850656  
davidelongoni.com  
lg @panificiodavide-longoni

Dopo aver inaugurato nel 2013 il primo negozio a Milano, una rivendita di pane con caffetteria e un bel dehor per pause pranzo ed aperitivi, Davide Longoni, uno dei “padri della panificazione moderna” secondo il Gambero Rosso, ha continuato a sperimentare nel laboratorio ma non solo: innamorato della materia prima agricola, il suo lavoro di ricerca e innovazione parte dalle cascate, alla ricerca di farine, formaggi, ortaggi, verdure, salumi, vino. Davide coltiva cereali a Milano e in Abruzzo. La sperimentazione riguarda anche i format: la rivendita del Mercato del Suffragio ospita un’ampia selezione di vini naturali e il suo viso campeggia all’ingresso del Mercato Centrale Milano, al piano terra della Stazione Centrale.



---

# L'etica del dono

---

L'appuntamento con Davide Longoni è in Stazione Centrale. Perché è solo qui, nel piccolo laboratorio all'interno del Mercato Centrale Milano, che alle dieci del mattino, ogni giorno da metà settembre 2022, si taglia e si “stampa” la michetta, il pane della tradizione operaia milanese. Davide l'ha chiamata “la michetta dal 2034” ed è l'ultima scommessa del fornaio brianzolo, una rivoluzione nella rivoluzione nel percorso che dieci anni fa ha portato a Milano una nuova idea di pane, legata a doppio filo all'idea di grande formato.

“Si taglia calda e dà il meglio quando viene imbottita appena sfornata” spiega Davide mentre addenta la michetta con la mortadella che condividiamo, preparata da Luca, uno dei giovani panettieri che lavorano al Mercato Centrale. Questo progetto, a cui ha lavorato per un anno, “dall'idea alla messa a terra”, rappresenta per Davide un ritorno alle sue origini ma anche il superamento di uno steccato ideologico che potrebbe frenare la Rivoluzione. “La michetta era uno dei prodotti classici del panificio di famiglia, in cui ero tornato a lavorare nei primi anni Duemila, uno di quei prodotti con cui inizialmente ero entrato in conflitto, perché è il contrario del pane che avevo voglia di fare. La mia era una posizione ideologica. Oggi mi sono chiesto se fosse possibile produrre una ‘michetta agricola’, e la risposta è sì”. Le farine utilizzate nell'impasto sono due 0, entrambe del Mulino Sobrino, tutte e due biologiche e “frutto” di cereali coltivati in Italia. Sono farine ricche di glutine e proteiche, caratteristiche necessarie per realizzare un pane soffiato (cioè pieno d'aria) come la michetta, dopo una maturazione di 18 ore dell'impasto, ma in questo caso il glutine non è addizionato. “Quello che dico, in merito alla nostra michetta che viene dal futuro, è che non dobbiamo fissarci su discorsi radicali che rischiano di diventare manichei, non serve a nessuno dividere il mondo in buoni e cattivi. Nell'ambito del Manifesto dei Panificatori agricoli urbani, che resta la nostra guida e fonte d'ispirazione, non c'è alcuna indicazione di utilizzare solo le vecchie varietà di grano e la macina a pietra, perché se così fosse rischieremmo un'omologazione che cancella la tradizione italiana e propone ovunque un pane a pasta acida, di ispirazione californiana”.

Al centro di tutto, così, Davide pone l'esigenza di comprendere la filiera del grano. Il ruolo del fornaio è saper scegliere le migliori farine per fare il pane, e con migliori intende dire quelle che contribuiscono a mantenere



**“Mi sono chiesto se fosse possibile produrre una ‘michetta agricola’, e la risposta è sì” (Davide Longoni)**

i suoli fertili. “Se trovo un mugnaio di cui mi fido, non devo avere nessun problema ad acquistare da lui anche una ‘farina di forza’ prodotta in Italia. Anzi, andando in campo possiamo spingere anche il mondo degli agricoltori a una crescita, riconoscendo loro un giusto compenso possiamo accompagnare uno sforzo professionale e agronomico” spiega Longoni. Per questo, nell’organigramma di Panificio Davide Longoni, oltre ad occuparsi di ricerca e innovazione

è ancora lui a gestire le relazioni con i fornitori, a far della ricerca continua uno dei punti di forza di questa realtà, come racconta mostrando le verdure che arrivano da Abbiategrasso, coltivate in regime biologico da Cascina Fraschina (“Conosci?” mi chiede). Oggi sono circa 60 le persone che lavorano con lui e Tatiana Moreschi, la compagna e socia, che ha un ruolo fondamentale dal punto di vista del coordinamento organizzativo, tanto nei due laboratori entrambi in via Tertulliano (uno è dedicato ai dolci, con tanto di piccolo spaccio aperto al pubblico per la colazione e la pausa pranzo) quanto nei negozi.

Guardandosi indietro, all’attività di famiglia da cui tutto è partito, Davide - che nel 2023 compie 50 anni - sorridendo spiega “mia madre è terrorizzata, loro non hanno mai avuto un dipendente”. Lui invece è un visionario che ha scelto un altro modello aziendale, fondato sulla trasparenza. Sfogliando le pagine di questo libro conoscerete Adriano Del Mastro, Aurora Zancanaro, Giovanni Mineo, Pasquale Polito e Andrea Cirolla, che sono cresciuti accanto a lui. Davide personifica un’idea di dono che esemplifica la bellezza e la ricchezza del mutualismo. Se ne parla nel capitolo dedicato a Davide del libro “Ricette Rubate” di Forno Brisa: “il dono instaura un ricircolo di beni e saperi di cui tutti hanno interesse a far parte per migliorare insieme e progredire. Un fatto sociale totale in grado di coinvolgere gran parte delle dinamiche della comunità: un modo per costruire una rete di alleanze”. Un esempio: è grazie a Pasquale Polito, uno dei suoi tanti allievi, fondatore di Forno Brisa, che Davide è arrivato in Abruzzo, dove ha scelto di acquistare dei terreni agricoli che gli permettono di coltivare direttamente (anche se ovviamente nei campi ci va un terzista) i cereali che finiscono nel suo pane Borbonico, tra cui Solina e Saragolla. L’avventura agricola nel Sud Italia

(“guarda qua, ho appena acquistato altri dieci ettari in montagna, verso Forca di Penne” racconta mostrando le foto sul telefonino) è andata in parallelo a quella avviata a Milano, dove coltiva segale e farro. Una parte dei terreni avrebbero dovuto diventare uno dei tanti palazzi di Salvatore Ligresti. Al posto di un nuovo quartiere c'è cresciuto il pane. Anche questo è un messaggio dirompente per la città e rivolto a chi oggi, entrando in negozio, può acquistare il pane di segale di Chiaravalle.

Nell'autunno del 2020 Davide ha coinvolto altri due forni milanesi, Crosta e Pavé, nella coltivazione dei cereali a Milano: “La nostra città ha sempre avuto un patrimonio agricolo che si è perso nel sistema globalizzato. Oggi è tempo, ce lo dice il pubblico, con scelte alimentari e stili di vita, di tornare a produrre cibo nel Parco agricolo Sud Milano, e tre forni insieme possono avere un impatto significativo”, racconta Davide. “Se sono da solo muovo poco - aggiunge -, ma se siamo un bel masso possiamo dar vita a una bella onda”.

---

## Il pane

“A casa, il pane che continuo a mangiare è quello di Tumminia, perché è la prima vecchia varietà che ho panificato e non ho mai smesso di farlo” racconta Davide. Questo pane racconta anche del legame con il mugnaio Filippo Drago dei Molini del Ponte, in Sicilia. “Ci siamo conosciuti nel 2008, nella fiera di Verona dedicata all'arte bianca. Facevo parte del gruppo dei giovani della federazione panificatori, era una giornata sui pani innovativi. Per molti, in quel momento, la cosa 'figa' era immaginare di panificare utilizzando la farina di legumi. A me non sembra possibile, così avevo chiesto a un collega siciliano di presentarmi un mugnaio che facesse ancora un lavoro serio con le farine agricole, ed è lì che ho conosciuto Drago”.

---

## Il valore aggiunto

*Dall'amicizia tra Davide e Andrea Perini, fondatore di Terzo Paesaggio, associazione che realizza progetti di rigenerazione urbana a base culturale, è nata Madre Project, la Scuola del pane e dei luoghi promossa in collaborazione con Avanzi. Un'offerta di apprendimento per chi è in transizione, alla ricerca di una nuova condizione di lavoro e di vita. Info: [madreproject.org](http://madreproject.org)*