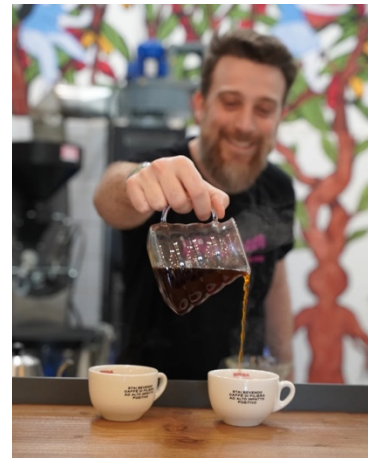


Brisa: è arrivata la Specialty Bakery

Da forno di quartiere a Specialty Bakery: un format che unisce pane e caffè

Brisa è molto più di un forno: è un panificio di quartiere, un bar di fiducia, un punto di riferimento per il territorio, per riflettere su valori come trasparenza, autenticità, sostenibilità. Animato fin dalla sua fondazione dal desiderio di attribuire al cibo la sua essenza politica in grado di far bene e tutelare i territori e le persone, Brisa ha aperto la sua prima sede in via Galliera a Bologna a dicembre 2015. Il format, impostato seguendo i canoni di una panetteria, ben presto si è evoluto grazie all'effervescenza del team, ispirato da quanto accadeva a Londra, Berlino, Copenaghen dove pane e caffè non erano solo prodotti, ma venivano considerati strumenti divulgativi sui quali fondare comunità di valori o creare movimenti culturali. A differenza dell'Italia, qui il caffè specialty non risuonava come "esotico", ma veniva consumato nella quotidianità.



Guidato da questi modelli, Brisa ha inserito nei suoi store, a meno di un anno dalla inaugurazione, specialty coffee provenienti da piccole piantagioni del mondo e selezionati per gusto e pratiche di coltivazione sostenibili. Così come aveva fatto per il pane, il team ha iniziato a dedicarsi al caffè con la passione e il desiderio di approfondire, tanto da organizzare viaggi in piantagione, creare un network attorno al mondo del caffè con esperti selezionatori, degustatori e imprenditori, studiare modelli di riferimento e opportunità.

Oggi, Brisa ha all'attivo cinque store, due laboratori di produzione e uno spazio dedicato alla tostatura del caffè verde. È aperto dalla colazione all'aperitivo ed è considerato dai suoi clienti un luogo d'ispirazione e condivisione, un luogo di fiducia dove i prodotti proposti sono etici e rispettosi degli agricoltori. La proposta infatti non riguarda solo proposte da forno ma spazia dai pani prodotti utilizzando farine provenienti dai campi di proprietà a Nocciano e di altri produttori biologici e biodinamici, al cioccolato bean to bar, allo specialty coffee torrefatto nella roastery a vista. Non mancano birre artigianali e vini naturali.

"Ci piace definirci una specialty bakery, un modello che ci siamo costruiti addosso convinti che la qualità riguardi tutto ciò che offriamo, non solo il pane. Il concetto di qualità che noi proponiamo prevede selezione, conoscenza e studio: conoscere la filiera è il primo passo per offrire ai clienti trasparenza e consapevolezza. Di ogni prodotto dobbiamo sapere il DOVE, ovvero da dove viene, il COME, ovvero come viene coltivato e processato, il CHI ovvero chi ci mette la faccia, ma anche il PERCHÉ, ovvero se chi se ne occupa lo fa rispondendo a valori che condividiamo e che siamo fieri di proporre nei nostri store, luoghi di condivisione e accoglienza. Per definire questo modello abbiamo percorso un lungo cammino insieme al nostro team che ha studiato il mondo del caffè, così come prima aveva fatto quello del pane."
Pasquale Polito, Founder di Forno Brisa insieme a Davide Sarti.

Il format che Brisa propone a Bologna ha respiro internazionale ed è il frutto di un percorso evolutivo che ha previsto non solo studio delle materie prime, ma anche dei processi e degli spazi di produzione, somministrazione e vendita.

“Sono numerosi i professionisti che ci hanno aiutato nella strutturazione di un format che non esisteva e che trovava riferimenti solo in alcune città europee. - continua Polito - Avere qualità in ogni settore di vendita, prevede attenzione anche nella fase progettuale. Abbiamo costruito un team di professionisti composto da esperti del mondo specialty, architetti, produttori di macchine del caffè e tostatrici e altre maestranze con lo scopo disegnare un ambiente che fosse all’altezza della qualità che volevamo proporre, dove tutto potesse essere stoccato, processato e servito al meglio. La cura del servizio è anche questa: occuparsi del prodotto nella sua circolarità, non solo nella fase di selezione e trasformazione ma anche di offerta al pubblico che deve poter godere dell’esperienza, del gusto e dei valori che ci appartengono.”



Il modello della Specialty Bakery

“Il modello che unisce panificazione e caffetteria è un modello all day che fonde due format in crisi. Unirli non è una novità: già lo aveva fatto Princi. Quello che noi aspiravamo a fare era lavorare sulla qualità in più ambiti e quindi proporre un format nel quale pane e caffè fossero il risultato di un processo di studio, ricerca e formazione, di pari dignità. A spronarci in questo percorso il desiderio di rendere le persone molto di più di semplici clienti: pane e caffè non sono solo prodotti da acquistare e consumare, ma strumenti con cui parlare di ambiente, sostenibilità, economia. Nelle nostre Specialty Bakery il team è formato e costantemente aggiornato sui processi e tutti seguono percorsi di coaching per lavorare sulle relazioni con le persone affinché la gentilezza sia il primo strumento di divulgazione.”



