

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Al panificio Grazioli i “Tre Pani” del Gambero Rosso

Redazione · Monday, June 24th, 2019

Lo storico **panificio Grazioli** di **Legnano** si aggiudica “**Tre Pani**” nella Guida **Pane & Panettieri d’Italia** del **Gambero Rosso**. Si tratta del massimo riconoscimento attribuito dalla “guida delle guide” a **solo 36 botteghe** in tutta Italia selezionate su ventimila panifici.

Un risultato eccellente per **Nicolò Grazioli** che sta portando avanti l'impresa ereditata dal padre Massimo, innovando la tradizione di famiglia: *«Il lavoro è stato avviato da mio papà con la ricerca e la riscoperata di nuove farine di grani duri antichi. Tutt'oggi – spiega Nicolò mentre ci mostra un prodotto realizzato con il mais corvino – portiamo avanti questa ricerca cercando di dare nuovi stimoli alla clientela, alla quale insegniamo la buona alimentazione: tante malattie legate al pane, ad esempio, sono legate agli agenti che vengono uniti alle farine per rendere il nostro lavoro più facile, non alle farine stesse. Noi usiamo il lievito madre e prodotti biologici».*

Ottanta le tipologie di pane che vengono sfornate dai laboratori Grazioli, che servono anche 90 ristoranti, diversi dei quali stellati. *«Oggi la **gestione degli ordini è informatizzata** e abbiamo innovato diversi aspetti dell'azienda – spiega il titolare, laureato in Economia -. Allo stesso tempo prestiamo grande attenzione al risparmio energetico cercando di sprecare il meno possibile. Seguiamo inoltre la filosofia di slow-food e offriamo corsi di panificazione. Abbiamo unito la tradizione all'innovazione: **un percorso che paga**»*

[pubblicità]Mentre cresce il numero dei panifici che abbassano la saracinesca, Grazioli continua infatti a formare e ad **assumere nuovo personale**: nella stagione clou (quella invernale) i dipendenti sono una trentina. Tra questi ci sono anche **due rifugiati politici** dell'Humanitas di Milano, assunti dopo due anni di tirocinio. Poi ci sono gli stagisti dell'alternanza scuola-lavoro, almeno tre a stagione, ai quali viene insegnata la vera arte della panificazione: *«Non ci sono scuole che formino panificatori – spiega Nicolò -: trovare personale qualificato è per noi molto difficile, anche per questo investiamo molto in formazione entrando anche nelle scuole»*

Il premio è stato ritirato a Roma dalla sorella minore Giulia che segue la comunicazione dell'azienda. Emozionata e commossa, ha ringraziato tutti da parte del padre che, ha detto, *«sarebbe stato fiero di essere qui oggi».* 

In Lombardia **oltre al panificio Grazioli hanno ricevuto i tre pani** anche Voglia di Pane di Brescia, Crosta di Milano, Davide Longoni di Milano, Le Polveri di Milano, Forno Del Mastro di Monza.

Foto tratta da [Italiagourmet.it](#)



This entry was posted on Monday, June 24th, 2019 at 11:20 pm and is filed under [Legnano](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.