

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Dal Gambero Rosso al Museo del Panino: la storia di amore lunga mezzo secolo tra la famiglia Grazioli e il pane

Tommaso Guidotti · Thursday, October 24th, 2024

Dici pane e pensi al Panificio Grazioli. **Quello tra la famiglia Grazioli e il pane è un legame ormai inscindibile**, una vera e propria storia d'amore nata più di 50 anni fa e cresciuta grazie a tempo, pazienza e cura, come l'impasto che ogni notte viene sapientemente preparato e lasciato lievitare nei loro panifici. **E il binomio è diventato un marchio di fabbrica anche per Legnano**, che ha tenuto a battesimo una tradizione che ormai ha oltrepassato i confini cittadini.

L'anno di nascita del Panificio Grazioli è il 1973, quando nonno Sergio ha rilevato un panificio nella Città del Carroccio. Venti anni dopo il testimone è passato a **Massimo Grazioli, che nel giro di soli tre anni è entrato nel Richemont Club**, il club per l'eccellenza della panificazione nel mondo. E proprio lì è scoccata la **scintilla per la lievitazione con il lievito madre**. Poi nel 2006 l'incontro con Slow Food, che ha aperto la stagione delle farine integrali macinate esclusivamente a pietra da agricoltura biologica, del lievito madre, del sale marino di Pirano, del malto da germinazione d'orzo e dell'acqua vitalizzata.



Dal Museo del Panino al Gambero Rosso

Negli anni i riconoscimenti non sono mancati. Come la volta in cui **Massimo Grazioli, naturalmente impastando, si è raccontato ai microfoni di Geo & Geo** mentre accanto a lui sul tavolo c'erano alcuni dei suoi cavalli di battaglia, dal pan tramvai al pan rubato, passando per il pane paesano. O gli ormai **innumerevoli riconoscimenti arrivati dal Gambero Rosso**, che da anni premia il Panificio Grazioli con i Tre Pani e ha inserito il suo panettone tra i migliori d'Italia.

La passione e la voglia di fare del pane una forma di recupero delle tradizioni e di capacità di innovare sono valse a Massimo Grazioli, dopo la sua prematura scomparsa nel 2016, anche **un posto al sole nel museo allestito nella sede di Milano dell'Accademia del Panino Italiano**.



La sfida di Nicolò Grazioli, tra tradizione e innovazione

Oggi l'eredità della dinastia di panificatori è stata raccolta dalla **terza generazione, incarnata da Nicolò Grazioli e dalla sua famiglia**. Classe 1991, l'attuale titolare del Panificio Grazioli in panetteria ci è nato e dopo la prematura scomparsa del padre ne ha seguito le orme, portando avanti un'idea di panificazione incentrata sulla **qualità delle materie prime, sulla filiera corta, sul recupero dei grani antichi e sulla gestione familiare**.

This entry was posted on Thursday, October 24th, 2024 at 4:43 pm and is filed under [Economia](#), [Legnano](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.