

I Pani d'Italia



I compari – Sicily for Life

Corso Indipendenza 5, angolo via Ciro Menotti, Milano (MI)
Tel. 027380400



Nata dal progetto del siciliano Tommaso Cannata, la nuova realtà in società con Antonio Longhi punta a espandere il proprio brand su Milano. Panificio, gastronomia e bar con servizio al tavolo tendono al valorizzare un'identità orgogliosamente siciliana. I prodotti tradizionali dell'isola (arancine, pidoni, cannoli e molti altri) e la materia prima rigorosamente sicula, danno corpo a questo legame speciale. Il pane resta fondamentale: dal lievito madre Turi al grano Tumminia integrale, le basi della panificazione di Cannata si confermano di valore, portando in dote prodotti speciali come il pane con mandorle e olive, quello con pomodori secchi e capperi o l'incredibile focaccia messinese tuma e scarola.

Crosta

Via Bellotti 13, Milano (MI)
crosta.eu – Tel. 0238248570



Realtà in evoluzione continua, "Crosta" ha in Giovanni Mineo, allievo di Davide Longoni, e in Simone Lombardi, esperto pizzaiolo con radici messicane, una doppia anima gentile, profonda e sfaccettata. La tensione verso il buono e il sano e la cura diffusa sono alla base di tutti gli aspetti del brand: marketing, comunicazione, panificazione ma anche relazioni interpersonali, sensibilità ambientale e riduzione degli sprechi. La proposta di pani e pizze si fonde a quella di cucina e può coprire tutta la quotidianità con *instant classics* come il pane "Eretico" (grani teneri marchigiani e tumminia sici-

liano), gli sfiziosi pani speciali (uovetta e marsala sugli scudi) o le pizze gourmet, in pala o tonde e mai banali.

Davide Longoni Pane

Via Tiraboschi 19, Milano (MI)
davidelongoni.com – Tel. 0291638069



Stella polare per tanti giovani interpreti dell'arte bianca nazionale, Davide Longoni è sicuramente un cardine della divulgazione culturale del panificare. Ricercatore e sperimentatore di grani antichi e storici, è da anni sostenitore di legami sempre più stretti con la dimensione agricola dei produttori (farro e segale derivano da coltivazioni dirette nel Milanese, farine da miscuglio evolutivo da una filiera interna abruzzese), ma anche interprete di una via italiana alla bakery, un luogo accogliente dove gustare prodotti genuini e selezionati. Da quasi due decenni il suo primo pane storico, il "Pane tumminia", è il correlativo oggettivo perfetto di tanta narrazione contemporanea del pane.

Égalité

Via Melzo 22, Milano (MI)
egalitemilano.it – Tel. 0291763465



Format tutto dedicato alla scoperta di una Francia sorridente e delle sue specialità, quello ideato da Catherine Vautrin e dal marito architetto Tiziano Vudafieri. Un luogo accogliente, aperto a una clientela trasversale e nato dalla nostalgia dell'atmosfera unica della *boulangerie* francese. Materia prima selezionata da produttori naturali e vini biodinamici, tutto di provenienza transalpina a eccezione del caffè italiano. La panificazione di scuola francese

sfora gustose baguette e pani speciali, come "La tradition" o il pane "Égalité", simbolico figlio della *Révolution*. Intrigante la proposta di *viennoiserie*: impossibile scegliere tra *croissant*, *pain au chocolat* ed *éclair*, tutti entusiasmanti.

Forneria Voglia di pane

Via Allegrì 115, Brescia (BS)
vogliadipanebrescia.it – Tel. 030302648



Armando Guerini, nonostante i successi a Expo o al Mondiale di Parigi con un incredibile pane artistico mobile, dedicato a Leonardo, resta un fornaio dall'anima artigiana. Coadiuvato da moglie e figli, ha impostato nel tempo un lavoro di recupero delle filiere locali (Senatore Cappelli, segale camuna), inserendo il lievito naturale nella lavorazione di pani di segale al 100%, grani evolutivi e farina tipo "1". Teso a un'alimentazione più salubre, sceglie materia prima biologica, farine integrali e pani più durevoli. Curati in ogni dettaglio i suoi pani speciali – l'"Inka", il "Dinkel" e il "Pur Pur" –, sempre gustose le celebri "Chiacchiere di Brescia", indiscutibili i lievitati della tradizione.

Forno Del Mastro

Via Cavour 3, Monza (MB)
fornodelmastro.it – Tel. 0396774724



5 giugno 2017: Adriano Del Mastro, partito dalla pasticceria di famiglia, dopo anni di formazione con maestri come Romito, Bonci e Longoni, sceglie come dimora un forno storico degli anni Trenta. Il legame con l'Abruzzo resta vivo nella filiera diretta che vi ha sede e nel profumo intenso del pane. L'attenzione alla materia prima è maniacale, come evidenziano