

RIVOLUZIONE NEL MONDO DEL PANE: UN CROWDFUNDING PER REALIZZARE UN MULINO COLLETTIVO IN ABRUZZO

12 Febbraio 2023



PESCARA - Abruzzo protagonista della seconda campagna di 'Equity crowdfunding' lanciata da Forno Brisa di Bologna, insegna commerciale di Breaders srl, che conta 40 dipendenti sotto i 30 anni e oltre 350 soci. Quando si parla di 'crowdfunding' è bene immaginare un processo collaborativo di un gruppo di persone che utilizza il proprio denaro in comune, per sostenere un progetto, in tal caso 'reale, alla portata di tutti'.

Finora la campagna ha raggiunto 3,2 milioni di euro, ma il nuovo obiettivo è quello di arrivare a 4 milioni. Perché? L'idea di base è quella di realizzare un Mulino Collettivo in Abruzzo, terra d'origine di uno dei due fondatori di Forno Brisa: **Pasquale Polito**. L'altro è **Davide Sarti**. Con il progetto di crowdfunding la società intende creare un nuovo modello di impresa collettiva, un gruppo multibrand di imprenditori del pane, cercando però di assicurare la qualità del prodotto.

Per raccontare il progetto, incontrare investitori e spiegare i vantaggi di quella che viene definita una rivoluzione nel mondo del pane, Forno Brisa ha organizzato un tour, nel corrente mese di febbraio, che tocca varie città, coinvolgendo i panifici con cui sta condividendo questo progetto. Farà tappa a Pescara, il prossimo 16 febbraio, nei locali del Mercato del Pane.

In particolare, l'obiettivo dell'azienda è consolidare e far crescere un modello intraprenditoriale condiviso e trasparente, grazie alla tecnologia e al digitale, ma anche tramite un ritorno alle pratiche di antichi mestieri, vendendo direttamente ai fornai la propria materia prima. Di qui la necessità di realizzare il Mulino Collettivo in Abruzzo, dove Forno Brisa coltiva già il suo grano, a Nocciano, in Provincia di Pescara, paese di origine di Polito.

La campagna vede coinvolti, tra gli altri, Davide Longoni, Panificio Moderno, Pandefrà, Mamm e il Mercato del Pane di Pescara. E' partita da Udine alla Mamm Ciclofocacceria il 9 febbraio, poi ha fatto tappa al Panificio Longoni di Milano, il 10 febbraio.

L'idea è quella di arricchire ulteriormente quella che, per semplificare, possiamo definire una catena di imprenditori del pane, collaborando con i mugnai con cui Forno Brisa lavora da anni, e completando anche la propria filiera. Come? Avendo il controllo completo della produzione della propria farina. Un altro progetto centrale è quello della digitalizzazione delle imprese artigiane appartenenti al gruppo, attraverso lo sviluppo di un software customizzato per la gestione delle bakery.

“Crediamo nel talento e siamo grati a tutti coloro che hanno dato l'anima e sono cresciuti con noi, un modo in più per esprimere il nostro slogan: ‘siamo tutti titolari’”, dice a *Virtù Quotidiane* Pasquale Polito. “La cosa straordinaria e rivoluzionaria per il mondo dell'impresa e non solo per il settore food è che i nostri colleghi artigiani diventano nostri soci, i nostri concorrenti, con cui corriamo insieme per un futuro migliore, per realizzare un sogno”.

“Vogliamo superare l'idea anacronistica dell'imprenditore eroe e solitario che si fa da solo. Utilizziamo una leva finanziaria, fondata sulla fiducia, per realizzare progetti e affrontare sfide che da soli sarebbe difficile, se non impossibile, affrontare”, conclude Davide Sarti.

LE FOTO



