

## Pane, caffè e saudade, come Queren Girardi ha portato il cuore del Brasile nel fermento delle bakery milanesi

16 Aprile 2026



MILANO - Negli ultimi anni, Milano ha vissuto una vera e propria “Bakery Revolution”. La città della michetta storica e dei *prestina*i di quartiere si è trasformata nella capitale europea della panificazione d’avanguardia. Non si cerca più solo il pane quotidiano, ma un’esperienza gastronomica complessa: i nuovi laboratori meneghini sono spazi ibridi dove la tecnica dei grani antichi incontra lo stile dei caffè di Copenhagen o delle boulangerie parigine.

Nel quartiere Argonne, al centro del fermento residenziale meneghino, Doca Milano si è imposto come una meta di pellegrinaggio per chi considera il pane non un semplice accompagnamento, ma il protagonista assoluto della tavola. Non chiamatelo solo panificio, Doca è un laboratorio di ricerca dove la panificazione d’avanguardia incontra l’estetica

urbana.



“Sono brasiliana, con origini italiane, e il mio percorso nasce dal desiderio di capire il cibo non solo come prodotto ma come cultura”, racconta la titolare Queren Girardi a *Virtù Quotidiane*. “Ho studiato Scienze Gastronomiche in Brasile e ho avuto la possibilità di fare un Erasmus all’Università di Parma, un’esperienza fondamentale per avvicinarmi alla cultura alimentare italiana”.

“Durante e dopo gli studi ho lavorato in diversi progetti legati al cibo, ma il sogno è sempre stato quello di avere un locale mio, un luogo che avesse una voce chiara e personale. Un posto dove mettere insieme le mie origini brasiliane, la mia formazione e tutto ciò che ho imparato lavorando e viaggiando”.

Milano è la città che ha scelto sia per motivi familiari sia perché le è sempre sembrata il luogo più ricettivo per un’idea di bakery come la sua. “Aperta, ibrida, contemporanea, capace di accogliere contaminazioni senza doverle giustificare”.

“Pane, caffè, saudade” è molto più di uno slogan. “Il pane per me è l’idioma che parlano gli

italiani. Tutto ciò che so della panificazione come professionista l'ho imparato in Italia, ed è il mio modo di parlare la stessa lingua dei miei clienti. Il caffè, invece, è il prodotto brasiliano più esportato al mondo ed è anche un gesto quotidiano profondamente radicato nella cultura italiana. È il punto in cui Italia e Brasile si incontrano in modo naturale”.

Ci sono delle differenze culturali tra il caffè filtro brasiliano e quello espresso italiano, soprattutto nel modo in cui le persone li vivono. “La differenza principale è il tempo. In Brasile non ho mai visto qualcuno bere il caffè in piedi. È una dose più lunga, che invita a rallentare, alla convivialità, richiama casa. L'espresso italiano, invece, è rapido, urbano, gestuale. Proporre il filtro come lo facciamo noi però è quella parte di saudade però che non poteva mancare”.





“La saudade è la mia libertà personale di interpretare tutto questo. È la possibilità di

[www.virtuquotidiane.it](http://www.virtuquotidiane.it) Pane, caffè e saudade, come Queren Girardi ha portato il cuore del Brasile nel fermento delle bakery milanesi

contaminare pane, caffè e dolci con i miei affetti, i miei ricordi e i miei desideri, senza essere troppo legata ai tecnicismi. È uno spazio emotivo che mi permette di raccontarmi e ritrovare altri come me”.

Il nome del locale, Doca, viene da padoca, panetteria in portoghese. “La padoca in Brasile è un luogo quotidiano, informale, profondamente comunitario. Portare questo concetto a Milano significa preservare l’idea di una bakery di quartiere, accessibile e vissuta, ma reinterpretarla con il linguaggio della città moderna”.

Questo passa da una grande attenzione agli ingredienti, dalla diversificazione della proposta e dall’ascolto delle tendenze, senza perdere la propria identità.

“Le farine piemontesi raccontano un territorio, così come la manioca o la guava raccontano il Brasile. Metterle insieme non è una fusione forzata, ma un dialogo naturale tra ingredienti che hanno la stessa dignità e che parlano di agricoltura, tradizione e memoria”.



*foto Giada Lin*

Adattarsi al palato milanese non è la finalità. “Non ho mai avuto l’intenzione di creare prodotti identici a quelli che si trovano in Brasile”.

“La guava è un esempio perfetto: quando vivevo lì non mi piaceva, perché spesso la confettura è estremamente zuccherata. Tradizionalmente viene abbinata al formaggio o alla torta di mais, ed è proprio lì che entra la mia esperienza di pasticceria. Interpretare gastronomicamente questi elementi significa fare la nostra confettura, in cui si senta davvero il sapore del frutto, usare un’ottima farina di mais italiana e abbinarla a una ricotta freschissima, risultando in un prodotto di forma ed estetica contemporanea”.

Panificazione e pasticceria sono due mondi legati da fermentazione, lievito, materie prime. “C’è una crescente attenzione alle fermentazioni, alle farine e al tempo. Milano è un

laboratorio continuo. Noi siamo allineati ad un approccio artigianale ma non nostalgico: per me è importante capire la tecnica, ma anche lasciare spazio alla contaminazione e alla sperimentazione”.



La bakery può essere vista come uno spazio gastronomico ma anche culturale. L'esperienza gastronomica da Doca diventa occasione di scambio culturale tra città, comunità brasiliana e milanese. "Tutto inizia dalla curiosità e dalla voglia di provare qualcosa di nuovo. Ma la cosa più bella per noi è quando questa curiosità diventa quotidianità".

"Molti nostri clienti italiani oggi fanno colazione con pão de queijo e caffè filtro, o con torta di carote e brigadeiro. Uscire dallo straordinario ed entrare nella routine delle persone è per noi la prova di uno scambio riuscito".

Nel futuro di Doca ci sono le fermentazioni e i panificati legati alla memoria affettiva. "Vogliamo lavorare di più anche sui prodotti salati, trovando sempre il giusto equilibrio tra il Brasile e il luogo in cui ci troviamo. Ma il punto fondamentale è continuare a usare il cibo come strumento di racconto, di identità e di incontro".

Ma Doca Milano è un'anima doppia. Se la mattina è il regno della colazione, con viennoiserie tecniche, sfogliature millimetriche e un caffè specialty che strizza l'occhio ai palati più esigenti, il resto della giornata trasforma il locale in un bistrot moderno.

La proposta gastronomica segue la stagionalità con una precisione chirurgica. I sandwich gourmet e le focacce farcite sono piccoli capolavori dove la materia prima vegetale ha la stessa dignità delle proteine nobili.

In un mercato come quello milanese, saturato da format standardizzati, Doca si distingue per l'autenticità. È un luogo che invita alla sosta, dove il profumo del forno appena spento si mescola a un'atmosfera accogliente e internazionale. Doca Milano rappresenta perfettamente la nuova via della panificazione con radici salde nella tecnica tradizionale.