

VareseNews

Nicolò Grazioli: “faccio il pane nel nome di mio padre”

Pubblicato: Sabato 23 Marzo 2019



Sono passati quasi tre anni e ora può dire che ce l'ha fatta, a vincere una scommessa che sembrava impossibile: portare avanti il panificio di papà, che aveva reso **Legnano** famosa per il pane in tutta Italia.

Leggi anche

- **Milano** – Massimo Grazioli: va al museo la sua arte del pane
- **Rescaldina** – A La Tela una serata per Massimo Grazioli
- **Legnano** – Morto Massimo Grazioli, il panettiere di Legnano che ha conquistato l'Italia
- **Televisione** – Grazioli svela il suo pane a Geo and Geo
- **Legnano** – Grazioli, il pane di Legnano che conquista Milano (e non solo)
- **Varese** – A Varese il “Mercato dei mercati” slow food

Ma dopo paure, defezioni, difficoltà, e una vita completamente stravolta negli obiettivi **Nicolò Grazioli**, figlio del celebre panificatore **Massimo**, può finalmente dire di avere raggiunto l'obiettivo.

Mentre chi da anni apprezza i loro pani biologici e leggerissimi, e i dolci lievitati della tradizione può prepararci a goderci il suo pane come protagonista del “**Mercato dei mercati**” di **Slow Food** in piazza Repubblica a Varese, dove sarà presente con il suo pane per tutta la giornata di domenica 24 insieme ad altri 33 produttori, noi abbiamo provato a fare con lui il punto della situazione, a partire [da quel tragico giorno di giugno del 2016](#).

Nicolò conosceva il lavoro di suo padre, lui lo portava spesso in panetteria, gli aveva trasferito la passione per la lievitazione. Ma aveva per sé tutt'altri obiettivi: «**Mi ero laureato in economia, pensavo di andarmene all'estero**, avevo il mio lavoro, ero proprio fuori dal panificio – spiega – Quando è morto mio padre, **è stato un fulmine a ciel sereno**: se n'è andato in una notte, lasciando oltre me, mia madre e mia sorella che ancora studia. **Non avevo altra scelta, per non far morire tutto: ho dovuto prendere in mano l'azienda, e alla fine è andata a finire bene**. Ora il mio lavoro mi piace un mondo».

Ritrovarsi a guidare così giovane una panetteria sulla cresta dell'onda, star dei mercati biologici e anche della tv, dove papà Massimo diffondeva l'amore per la panificazione, non è stato facile. «**Quando sono entrato a fare le veci di mio padre, io non ero sicuro proprio di niente**: dovevo solo far mangiare mia mamma e dare a mia sorella la stessa possibilità di studiare che mi aveva donato mio padre. **Avevo 24 anni**».

Eri giovane. E' stato difficile farsi rispettare? «Data la mia età sì: non tanto per i dipendenti, anche se improvvisamente le decisioni si sono concentrate tutte su di me. E nemmeno con i clienti. **La parte più difficile è stata con i fornitori e certi dipendenti** che non credevano nel nostro progetto e nel fatto che io potessi portarlo avanti. Andavano in giro a dire che la panetteria non sarebbe durata sei mesi con me. Fortunatamente, siamo ancora tutti qui».

Nicolò ha ben presto dato un'impronta personale al suo lavoro: «Io mi comporto in maniera diversa dal mio papà, e non potrebbe essere altrimenti. Mio padre era un panettiere nato, figlio di panettiere. Lui aveva però allargato fortemente le sue competenze di panificatore nella produzione, arrivando ai livelli a cui era arrivato. Io invece ho deciso di usare in azienda la competenza che lui mi ha permesso di raggiungere: ho così razionalizzato l'economia del lavoro e delle vendite, per poter mantenere alta e sostenibile la qualità di quello che produciamo, che è poi quello per cui siamo famosi».

La **Panetteria Grazioli** impegna circa 27 persone: «A Legnano abbiamo il forno e due negozi, poi a Milano forniamo 90 tra rivenditori e ristoranti, il 90 per cento dei quali sono stellati. Molti di loro contattati da mio papà, come Peck o Bulgari. Ma alcuni sono diventati clienti con me, come Prada, la collaborazione con Marchesi, Ceresio 7».

A Milano: «Avevamo anche un punto vendita, in galleria Vittorio Emanuele: ma è stato una fregatura tremenda. Un grande costo e nient'altro. Lo riapriremo, un punto vendita milanese: ma ora facciamo con calma. Stiamo aspettando il posto giusto al prezzo giusto».

Da quando suo padre se n'è andato prematuramente, la panetteria non ha smesso di inanellare riconoscimenti: è segnalata nella guida di Gambero Rosso, è stata nominata tra le 10 panetterie di ricerca italiane e ha ricevuto molti premi nel settore. Senza dimenticare tutti i mercati che li hanno fatti conoscere fuori Legnano: e ora tornano, in nome di papà Massimo, al "Mercato dei mercati" di Slow Food a Varese.

La mamma: «E' ancora al suo posto, ed è fondamentale. Mentre mia sorella sta ancora studiando, se vorrà venire a lavorare qui ovviamente ci sarà posto anche per lei. **Ma solo se lei lo vorrà, voglio che abbia la possibilità di scegliere**».

Per lui, dopo i primi tempi in cui si è rimboccato le maniche come il padre, si è però ritagliato un ruolo più manageriale: «Mi occupo di tenere sotto controllo l'organizzazione, mi preoccupo personalmente di fornitori e clienti. Per assicurare lo standard alto dei nostri prodotti. A lavorare sul pane, prevalentemente ci sono persone che erano già in produzione con mio papà, tranne qualche defezione: per poter lavorare sugli standard di mio padre li ho responsabilizzati, aumentando loro gli stipendi in base a questa maggiore responsabilità. Certo, **se una notte manca qualcuno mi alzo e lavoro con loro: mio padre mi ha insegnato così**».

[Stefania Radman](#)

stefania.radman@varesenews.it