

## 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 sè 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](mailto:stefania.radman@varesenews.it)