

CHI E' DAVIDE LONGONI



Davide Longoni nato in Brianza in una famiglia di artigiani terminata laurea e master decide di abbandonare tutto per potersi dedicare alla sua vera passione: il pane.

Davide ha applicato una vera e propria "retro-innovazione" nel settore della panificazione, recuperando l'antica tecnica della lievitazione naturale con pasta madre, panificando farine ottenute da diverse cereali quali frumento, segale, farro, kamut.

Dei suoi pani hanno scritto le maggiori firme della critica gastronomica sulla stampa nazionale ed ha partecipato come relatore a conferenze internazionali sui temi dell'alimentazione e della sostenibilità ambientale.

L'obiettivo principale, quello che ha tanto appassionato Davide, non è la produzione del pane classico che tutti conosciamo, bensì quello di una volta, dal grande formato e ricco di profumi diversi che, rievocando il senso di condivisione, ci fa ritrovare il vero significato della tavola.

Grande importanza ha per Davide l'utilizzo di farine biologiche macinate a pietra e la continua ricerca di quelle antiche, così preziose ma ormai in disuso che offrono splendidi risultati in termini di panificazione e stimolano in maniera meravigliosa tutti i nostri sensi.

Davide Longoni ha deciso di affrontare un'evoluzione ulteriore alla sua professione: coltivare i cereali che poi saranno panificati.

In questo passaggio è stata molto importante l'esperienza maturata con Slow Food nell'ambito del progetto "nutrire Milano" che prevede il recupero di terreni agricoli del Parco Sud Milano per coltivare cereali destinati alla panificazione.

Fondamentale, inoltre, è stato l'incontro con Walter Meles, dell'Azienda agricola Triulza, che ha portato alla creazione di una nuova società che unisce le capacità di coltivare la terra proprie di un'azienda agricola, con le conoscenze di un panificatore artigianale, per un unico obiettivo: produrre un pane che a tutti gli effetti è un prodotto agricolo.

Con l'Azienda agricola Triulza si è sviluppato un progetto di collaborazione che prevede l'impianto di un nuovo laboratorio di panificazione nella cascina S. Alberto di Rozzano, in pieno Parco Agricolo sud Milano. I campi coltivati a cereali sono tutti attorno a noi, i silos per la conservazione del prodotto fanno bella mostra di sé nell'aia dell'azienda agricola e le macchine agricole partono tutte le mattine dalle rimesse a pochi metri dai forni...

Il controllo sulla filiera del pane è completo, insieme a Walter ricerchiamo le antiche varietà non ibridate, lo scopo della nostra agricoltura non è la resa ma il profumo e il sapore che il grano deve dare al pane.

Il tema dell'Expo 2015 sarà nutrire il pianeta. La nostra risposta a questa domanda è il questo progetto, ovvero creare un sistema che renda la città autonoma recuperando i terreni dei parchi agricoli e creando professionalità in grado di trasformare i prodotti della terra (pane, formaggi, conserve, birra...). a Davide piace pensare di far parte di questo fermento e in questo clima la Davide Longoni srl si sposta dalla Brianza a Milano con grandi obiettivi.

