



storie di arte bianca
Panificio Lissana

di Atenaide Arpone

Il buon pane della Milano elegante

Tre generazioni di panificatori con il desiderio costante di rinnovarsi e cercare sempre nuovi traguardi da raggiungere

foto di Carlo Casella per Spazio Genio



Ci arrivo alla fine di una lunga giornata di lavoro e fuori è già buio. Piove in quel modo così strano che è tipico di Milano: una specie di vaporizzatore perennemente in azione che ti bagna senza che tu te ne accorga e l'umidità ti entra nelle ossa per osmosi. Decisamente non è la condizione ideale per un'intervista, eppure ancor prima di scendere dalla macchina il mio umore cambia.

Al diavolo lo spray milanese! Vedo delle luci e spero che vengano dal panificio in cui devo entrare: è così. È il nuovo locale della famiglia Lissana che a Milano vanta una certa tradizione e anche un'ottima reputazione.

In proprio dal 1960

Capita spesso che l'attività di famiglia abbia origini lontane, forse è un po' meno comune in una metropoli come Milano, ma decisamente non costituisce una novità. Quello che mi ha colpito, invece, è lo spirito di gruppo che regna tra i componenti della famiglia. Ho avuto l'impressione di avere davanti una solida famiglia milanese, energica, combattiva, vivace. Non mancano le discussioni tra le varie generazioni (ce ne sono state anche durante l'intervista), ma l'impressione è che siano il frutto di caratteri forti che convivono grazie a una buona dose di stima reciproca.

Ormai, con il nipote Nicolò, che ha 23 anni, e Alessandro, che ne ha 18, saremo alla terza generazione e non si arriva a questo punto, se l'unione familiare non è più che consolidata. Il capostipite è Francesco che, con la sua inseparabile Maria, si è messo in proprio nel 1960 dando vita a un'azienda che oggi ha due negozi in zona città studi: uno in piazzale Gorini (vicinissimo a uno dei poli universitari) e un altro, quello di cui parliamo in queste pagine, che è poco lontano, in quel viale Argonne che fino agli anni '50 ospitava la "le case minime" per accogliere i senzatetto e ora è una delle zone più vivaci della città, proprio per la prossimità con la zona universitaria.

Il rilancio del negozio di viale Argonne al 48

I Lissana non sono tipi che sanno stare fermi: lavorano, guadagnano, investono e, visti i risultati, pare proprio che ci sappiano fare. Hanno acquisito e poi lasciato anche un negozio in Piazza Guardi, ora si dedicano a quello già avviato di Piazzale Gorini, che è gestito dalla figlia Paola con il marito e, da qualche tempo, si sono buttati nel rilancio del panificio di viale Argonne che era stato dato in gestione a terzi, ma non aveva avuto fortuna. Per il suo rilancio i Lissana si sono affidati a una delle aziende più vivaci sul mercato, Spazio Genio, scelta perché era una delle poche in grado di realizzare un negozio che fosse unico. Detto fatto, gli architetti dell'azienda di Settimo Milanese hanno scelto materiali di pregio come l'oxide laminam, utilizzato per realizzare un frontale unico con piano che dona un effetto ossidato e ha dimensioni notevoli (3 m x 1 m). Anche i telai sono stati fatti realizzare su misura da un fabbro, poi sono stati verniciati e impreziositi con luci a led che non si notano, ma creano un effetto molto coinvolgente. Le luci sul soffitto sono state inserite in squarci posti nei servizi per avere una luce puntuale e focalizzata sul bancone perché fosse mirata sui prodotti. Il resto del locale, invece, ha una luce meno forte, studiata perché sia più d'atmosfera. Anche l'impianto di aerazione è stato curato nei dettagli per non essere invasivo né visivamente né nel flusso di aria.

Nel locale esiste anche l'angolo caffetteria che però è più defilato perché i protagonisti restano la pasticceria e il panificio. Il retro-bancone, invece, lascia intravedere il laboratorio, che è grandissimo e permette agli operai di caricare le ceste da dietro. Spazio Genio ha curato ogni dettaglio, come le sedie imbottite di pelle che non devono essere pesanti, e le pitture abbinata, così come dettagli del bancone. Il legno utilizzato è pochissimo, in controtendenza con i panifici che vanno di moda adesso, ma l'effetto è caldo comunque.



storie di arte bianca



Quello di viale Argonne è insomma un locale milanese, elegante, ma che suscita un senso in più di leggerezza. E per la bella stagione sono allo studio tre tende con posti a sedere eleganti per chi vuole gustarsi in pace i prodotti di famiglia.

Come cambiano le cose

I Lissana hanno compreso che oggi il cliente è molto esigente: vuole locali piacevoli in cui passare qualche momento lontano dalla frenesia, ma vuole anche verificare come si lavora in laboratorio, vedere bene i prodotti e lasciarsi tentare. Per questo hanno deciso di investire in questa nuova avventura, una sfida come le tante che hanno combattuto e vinto in passato (tanto per dirne una Franco è stato uno dei primi a utilizzare la tecnologia del freddo, in tempi in cui anche solo parlarne sembrava reato).

Certo i tempi sono cambiati da quando tutto è cominciato, una volta si produceva tanto pane, molte meno pizze e focacce di ora, ma una cosa sembra certa: ci sono pochi che sanno fare un buon pane ed è questa la sola causa che provoca la chiusura di tanti panifici. Infatti, mentre intervisto i vari componenti della famiglia, nonostante la pioggia che imperverosa, entrano in negozio moltissimi clienti affezionati che sono contenti della riapertura del panificio. Una volta, forse, si lavorava di più perché i clienti compravano più pane, non erano pochi quelli che ne prendevano oltre un chilo e gli scontrini erano oltre 600 al giorno. In quei tempi si vendevano sia il pane sia pasta (che però i Lissana non producevano), mentre adesso bisogna puntare su quella nicchia di consumatori attenti che è disposta a spendere un po' di più per avere un prodotto migliore acquistandolo in un negozio che gratifichi anche la vista.

La seconda generazione

I figli di Franco e Maria sono Paola e Marco: lei lavora nei due negozi di famiglia, lui invece ha preferito una carriera nel mondo del mattone. Non ha però abbandonato l'azienda di famiglia, collabora ancora attivamente facendo il taster dei prodotti, anche perché in passato anche lui ha lavorato in negozio: di solito stava alla cassa, ma spesso lo trovavi anche in laboratorio, dove si dedicava ai salatini e dove ha passato più di una notte.

Ha due figli: Anastasia, 12 anni, che ha un notevole spirito commerciale e magari potrà entrare in azienda, e Alessio, lo scienziato di famiglia, che studia ingegneria aerospaziale. Chissà se sarà il primo a portare la michetta nello spazio... La più coinvolta in azienda è sicuramente Paola, che ha cominciato ad aiutare i genitori nell'85, dapprima alla cassa, poi sempre più nelle dinamiche commerciali fino ad

aprire un il locale suo nel '95. Non si è trattato però di una scelta obbligata: quello che l'ha spinta, semmai, è stata la voglia del contatto con la gente, che per lei è il vero valore aggiunto di questo lavoro.

Oggi prende lei molte delle decisioni, prime fra tutte quella di puntare sulla qualità, che è una scelta quasi forzata visto che il panificio si trova in una zona universitaria, con una clientela giovane ed esigente. I clienti oggi sono molto più interessati e consapevoli, informati ed esigenti: alcuni soffrono di intolleranze, quindi si informano e fanno molte domande. Paola non sembra preoccupata dalla diminuzione delle vendite di pane: occorre, dice, seguire i desideri della clientela, comprenderli, e puntare più su prodotti alternativi al pane, come la pasticceria e, ben presto, anche sull'aperitivo, che sarà di classe, come il locale che hanno voluto.

