



**BONGARD**

Oméga 2

SUSTAINABLE  
SOLUTIONS  
FOR BAKERS  
PRODUCTION



# QUANDO, IL PANE È UN'ARTE

A tu per tu con David Bedu, il panettiere che ha scelto Esmach per coniugare al meglio la tradizione francese con la qualità delle materie prime italiane

David Bedu nel suo laboratorio a Firenze





**D**a piccolo, David Bedu sognava di fare il falegname: sculture, intarsi e intagli dovevano essere il suo pane quotidiano. Invece, è diventato un artista della panificazione e della pasticceria. “È successo per caso”, racconta. “Ho avuto la fortuna d’incontrare un maestro che ha scoperto il mio amore per la scultura e fin dall’inizio mi ha permesso di dedicarmi alla pasticceria artistica e alla lavorazione dello zucchero. Ho fatto un apprendistato al contrario e mi sono appassionato”, ricorda ridendo.

Vulcanico, estroverso, nativo della Valle della Loira, il giovane Bedu non sembrava avere la stoffa del panettiere. Artista e musicista, “la panificazione era contro la mia natura: suonavo in un gruppo di musica tradizionale, gli orari non coincidevano”. Ma presto s’innamora dell’arte bianca e decide di abbracciare la professione, con tutto quel che comporta. D’allora, non ha mai smesso di creare, sviluppare, rimettersi in gioco e cercare nuove sfide.

Nella sua ormai ultratrentennale carriera ha lavorato come chef pasticciere e panificatore in grandi ristoranti stellati francesi, ha aperto un forno a Montpellier e ha trovato il tempo di diventare vice campione del mondo di panificazione nel 2005. Un bel traguardo!

**“Voglio una vita migliore per me e per i miei ragazzi. Voglio che vengano al lavoro con il sorriso, provo a trasmettere loro la mia passione”.**

Nel 2008 accoglie l’offerta di venire in Italia, per portare la tradizione panificatoria d’oltralpe nella penisola. “In Francia, racconta Bedu, negli anni ‘80 il pane artigianale era pessimo, quello del supermercato era migliore. I panettieri artigiani hanno capito che dovevano ricominciare a fare del buon pane in maniera tradizionale se non volevano scomparire. Grazie anche al sostegno dello Stato, si è tornati a panificare con il lievito madre o levain. Io ho scoperto il levain nel 1992 utilizzando Fermetolevain di Bongard e da allora non sono più tornato indietro. Lavorare con il lievito madre ti costringe a cambiare la visione del mestiere, occorre

reimparare tutto, ma ne vale la pena”.

Nel 2010 Bedu si stabilisce a Firenze e si fa presto conoscere per il suo pane, risultato della perfetta unione fra la tradizione francese e la qualità delle materie italiane: farine macinate a pietra, a volte bio, a volte da grani antichi, ma sempre tracciabili. Conoscere la provenienza delle farine utilizzate è fondamentale per Bedu.

#### UN LABORATORIO ALL’AVANGUARDIA

Dal 2014 gestisce il forno all’interno del Mercato Centrale di Firenze, l’innovativo format all’interno del mercato coperto di San Lorenzo che abbina con successo vendita al dettaglio e street food.

Al Mercato Centrale, però, il laboratorio di panificazione è piccolo e occupa solo 80 mq circa. Il successo lo porta a pensare a un ampliamento dell’attività. Tra i progetti, una catena di panetterie a suo marchio e la fornitura a clienti della ristorazione, anche con linee di pani ad hoc. Così, ha preso vita il nuovo laboratorio, 570 mq progettati dallo stesso Bedu con un percorso circolare che punta all’efficienza: magazzino, spogliatoi, pasticceria, viennoiserie, impasto, forno, reparto prodotti finiti, celle frigorifere. C’è anche una stanza relax per il personale. La qualità della vita e del lavoro sua e dei suoi collaboratori, infatti, è stata parte integrante delle progettazioni.

“Voglio una vita migliore per me e per i miei ragazzi”, afferma Bedu. “Voglio che vengano al lavoro con il sorriso, provo a trasmettere loro la mia passione”.

L’intero ambiente è climatizzato a una temperatura costante di 23°C e le attrezzature sono tutte all’avanguardia, in modo da organizzare i turni di lavoro con orari meno punitivi rispetto a quelli di un fornaio nel passato.

“Un panettiere mio vicino mi ha detto, ‘David, non capisco i tuoi orari, io comincio a lavorare alle 8 di sera, tu arrivi alle quattro del mattino’. Il mio segreto? Impiego metodi tradizionali abbinati alle tecnologie moderne”.

Grazie alla tecnologia del freddo oggi a disposizione, posso impastare il giorno prima, conservare l’impasto nel frigorifero per almeno 12 ore e infornarlo la mattina, quando è perfettamente lievitato. Poi, comincio subito a impastare per il giorno dopo.

#### ESMACH FATTI & CIFRE

- Anno di fondazione: 1968
- Stabilimenti: 1, a Grisignano di Zocco (VI)
- Dipendenti: 60 interni + rete vendita e indotto, in totale circa 190 persone
- Produzione annua: circa 7-8.000 pezzi tra forni e macchine varie

Il Mercato Centrale di Firenze è la meta ideale per chi vuole scoprire produzioni artigiane di qualità e vivere un’esperienza street food





Ormai nessuno vuole lavorare tutta la notte, ma per fortuna la tecnologia del freddo ci consente di capovolgere l'ordine delle operazioni e il pane è anche migliore.

Grazie alla temperatura controllata, l'impasto lievita sviluppando più profumi e io sono tranquillo, perché il processo è controllato. Non tornerei più indietro. Anzi, sto lavorando a un processo di lavorazione che mi consenta di ritardare ulteriormente l'inizio della giornata lavorativa. Del resto, già con le tecnologie attuali possiamo conservare l'impasto fino a 36 ore".

#### UN PARTNER REATTIVO E AFFIDABILE

Per il nuovo laboratorio di Firenze, Bedu ha scelto le attrezzature Esmach, l'azienda del Gruppo Ali specializzata da oltre 50 anni nella produzione di macchine per il mondo della panificazione. Esmach non si è limitata a fornire le macchine, ma ha sviluppato un pacchetto chiavi in mano grazie alla collaborazione con altre aziende del Gruppo Ali, a partire da Bongard, per fornire dalle impastatrici alle celle di lievitazione sino ai forni.

#### "Il mio segreto? Impiego metodi tradizionali abbinati alle tecnologie moderne"

La sintonia tra azienda e cliente è stata da subito totale. Come spiega Bedu, "utilizzo i forni Bongard da sempre, fin da quando ero in Francia. Una volta arrivato in Italia, è stato naturale utilizzare anche le attrezzature Esmach. A un fornitore chiedo efficienza e robustezza delle macchine, perché l'uso che ne faccio è intenso, ma anche e soprattutto reattività di fronte ai problemi, che possono sempre capitare. Con Esmach sono tranquillo, perché ho la certezza che posso chiamare l'assistenza tecnica anche nel cuore della notte e avere un intervento immediato, non la mattina dopo alle 9, quando sarebbe ormai troppo tardi".

"David Bedu è una persona creativa e innovativa. Noi collaboriamo con lui da almeno 15 anni in maniera continuativa", afferma Paolo Zunino, direttore generale Esmach, che, da parte sua, sottolinea senza falsa modestia come le macchine Esmach siano fondamentali per garantire la

produzione di prodotti di qualità, in linea con l'offerta e la filosofia di Bedu.

"In un panificio o in una pasticceria, la cosa più importante è avere impasti sempre idratati e freschi, spesso a una temperatura al di sotto di 25°C", spiega Zunino. "Questo risultato si ottiene solo con macchine che lavorano l'impasto in maniera decisa e allo stesso tempo delicata, per non creare attriti che sviluppino calore. Da questo punto di vista, le nostre macchine sono le migliori e le più affidabili in Europa".

#### L'INNOVATIVA CELLA DI LIEVITAZIONE CLIMOTHER

Esmach è un'azienda del Gruppo Ali specializzata nella produzione di forni e macchine per la panificazione, come impastatrici e spezzatrici. Tra i suoi fiori all'occhiello c'è l'innovativa cella di lievitazione Climother, un esclusivo mantenitore climatico che consente di gestire i prodotti a base di lievito madre che, assieme al generatore di lievito madre liquido, riduce fino al 50% i tempi di lavorazione, facilitando il lavoro del panificatore.

Infatti, Climother può mantenere il prodotto lievitato in condizioni ottimali di temperatura e umidità fino a 12 ore prima di infornarlo, rivoluzionando così i ritmi di gestione del laboratorio di panificazione: oggi il fornaio può impastare il pane la sera, conservarlo tutta la notte nel Climother e infornarlo la mattina presto.

"Le attrezzature Esmach offrono le migliori performance nella categoria di prodotto quanto a cottura, idratazione degli impasti e facilità d'uso", afferma Zunino. Inoltre, l'azienda fornisce un servizio post-vendita diretto, senza intermediari, e un servizio pre-vendita che consente di customizzare le caratteristiche di ogni apparecchiatura.

Di fatto, Esmach lavora secondo il sistema just in time e ogni macchina è costruita su misura del cliente. Ai professionisti del settore forniamo consulenza strategico-organizzativa e tecnica, nonché supporto finanziario, per aiutarli a individuare e organizzare l'attività migliore per le loro esigenze specifiche. La nostra forza è quella di poter seguire qualsiasi tipo di cliente - dal singolo artigiano al grande gruppo - in tutte le fasi della sua attività". ■



L'impastatrice Esmach evita dispersioni di farina, riducendo il rischio di disturbi respiratori

