

## VareseNews

### Massimo Grazioli: va al museo la sua arte del pane

**Pubblicato:** Lunedì 13 Marzo 2017



La sua passione, la sua attività e la sua voglia di fare del pane una forma di recupero delle tradizioni e di capacità di innovare meritavano un posto al sole.

A dare lo spazio che compete a Massimo Grazioli da Legnano, uno dei più famosi panificatori degli ultimi anni non solo in Lombardia, è stata **l'Accademia del Panino Italiano**, che nella sua sede di Milano ha allestito un vero e proprio museo.

E Grazioli è, a buon merito, uno dei protagonisti del museo, accanto al collega **Davide Longoni** e **Eugenio Pol**, il padre del recupero del lievito madre.

**Massimo Grazioli** si è **spento improvvisamente nel luglio scorso**, dopo avere conquistato l'Italia con i suoi pani. Ora la sua attività è passata con successo nelle mani dei figli, che alimentano la terza generazione della panetteria legnanese con la stessa passione del padre: il figlio Nicolò ha già tenuto i suoi primi corsi slow Food sulla panificazione, sulle orme di quelli – seguitissimi – di Massimo.

**Stefania Radman**

stefania.radman@varesenews.it

