

Davide sfida la crisi e apre una panetteria a Brunello

Pubblicato: Venerdì 9 Aprile 2021



Una piccola panetteria nel centro storico di un piccolo paese di nemmeno mille anime. L'ha aperta ieri, giovedì, **Davide Minuzzi**, 42 anni, ex chimico diventato cuoco per passione. Una scelta decisamente controcorrente: in piena pandemia e crisi economica, Davide ha deciso di "buttarsi" e fare il piccolo imprenditore.

«Volevo cambiare vita – spiega – Non solo lavoro ma anche luogo in cui vivere. Mi sono guardato in giro, ho fatto un giro a Brunello e mi è piaciuto molto. Cercavo un paese in campagna, fuori dalla città e ho lasciato Bizzozero e con mia moglie e mia figlia ci siamo trasferiti qui».

E a Brunello ha aperto la sua panetteria, che in molti attendevano perché i negozi in paese scarseggiano: «Ho fatto un corso per diventare cuoco – racconta ancora Davide – ma volevo essere autonomo, non lavorare alle dipendenze di qualcuno. Così ho visto questo negozio e ho aperto la mia prima attività. E' piccolo e non posso produrre grandi quantità di pane e pizza, almeno per ora. Se le cose dovessero funzionare bene, io e il collega che mi dà una mano, pensiamo di attivare anche una cucina per produrre pochi piatti ma di qualità».

Il panificio per ora è **aperto dalle 16.30 alle 20**, un orario "inconsueto" per una panetteria: «La ragione è semplice: il negozio è nel centro storico, se lavorassimo di notte disturberemmo, quindi abbiamo deciso di panificare al mattino. Al momento è così, poi si vedrà».

Per il giorno dell'apertura Davide ha preparato sacchetti con pane, pizza e focacce a 5 euro e la

specialità del giorno era la pizza napoletana. Il tam tam in paese è già partito e chi ha assaggiato il pane di Davide dice che merita una passeggiata serale in centro.

di R.B.