Il pane di Milano è il pane di Davide Longoni

10 anni di rivoluzione silenziosa fatta di cultura, valore e restituzione alla terra e all'uomo

Una rivoluzione "silenziosa" quella del padre della panificazione moderna Davide Longoni, iniziata oltre 10 anni fa a Milano insieme alla socia e compagna Tatiana Moreschi e oggi diventata una vera e propria **new wave nel mondo dei panifici di città, con un team di 66 collaboratori** che ogni giorno condividono la visione dei founders.

I Panifici Longoni **guardano al passato, al recupero della tradizione e della semplicità, del "cibo" che genera nutrimento ed è frutto di una filiera corta e virtuosa**. Seguito da più di una generazione di panificatori ispirati, Davide Longoni sviluppa il suo business nella città di Milano dove si espande in maniera capillare con - ad oggi – 8 negozi, l'ultimo aperto proprio a settembre 2024 in zona Arco della Pace. Ognuno di loro è diventato in poco tempo una meta di incontro, assumendo la funzionalità che un tempo avevano le botteghe di paese: luoghi vissuti nel quotidiano, luoghi di certezze, di scambio, non solo per l'acquisto del pane ma anche dal punto di vista sociale.

Da qualche anno a Chiaravalle, nella periferia del capoluogo lombardo, **Longoni coltiva il suo grano con metodi biologici e rispettosi per l'ambiente, dando nuova vita alla zona periferica milanese.** Con i suoi negozi e i prodotti artigianali, Longoni influenza la città di Milano e soprattutto chi la vive, invita a un consumo più consapevole, a una scelta di qualità in cosa si mangia e si acquista, diffonde cultura su tutto il mondo agricolo e gastronomico e genera nuove figure professionali che a loro volta, con nuovi panifici e format, portano avanti gli stessi valori virtuosi.

Da Pane Agricolo a Pane Agricolo Urbano: il Pane di Milano

Alla base della filosofia di Davide Longoni, il concetto di **"restituzione" del pane:** da una parte la restituzione alla terra, attraverso i metodi di coltivazione naturali e biologici, il recupero dei grani antichi e il rispetto ecologico. Un "*Pane Agricolo*" e cioè che testimonia una filiera che parte dalla terra e torna alla terra, la stessa in cui il grano cresce. Dall'altra parte invece la **restituzione del pane alla società**, attraverso un pane che fa bene, un prodotto naturale che duri più a lungo, riducendo gli sprechi e favorendo migliori abitudini di consumo. Il Pane Agricolo si evolve così in "*Pane Agricolo Urbano*": attraverso i negozi di Davide Longoni a Milano, il pane viene introdotto nel tessuto urbano e sociale, tra le persone che lo abitano, diventando a tutti gli effetti "il pane di Milano".

I negozi "anti format": i nuovi punti d'incontro per la socialità milanese

Scegliere la città di Milano per Davide Longoni ha significato molto: una città culturalmente vivace che attrae persone da tutto il mondo, portando naturalmente ad aprirsi e integrarsi con altri interlocutori, artigiani, altre aziende e settori. **In 11 anni apre 7 negozi e un laboratorio di produzione centrale**, ispirandosi proprio al dinamismo del capoluogo lombardo: un'espansione capillare nei quartieri più residenziali della città, in tessuti urbani vissuti ogni giorno dalla propria comunità e da botteghe artigiane e altri negozi. 7 negozi da dimensioni e caratteristiche diverse da loro, ognuno con la propria identità. Un'idea tradotta nel concetto di "anti-format": ogni negozio sviluppa le sue unicità insieme agli stessi clienti che lo frequentano e alle caratteristiche del proprio quartiere. **Luoghi vissuti, crocevia di persone, culture e storie che inevitabilmente si intersecano con quella di Davide Longoni, i suoi prodotti e la sua filosofia.**

Davide Longoni - Cum Panis srl
Panificio Davide Longoni
www.davidelongoni.com

Via Fratelli Bronzetti 9, Milano
Via Gerolamo Tiraboschi 19, Milano
Piazza Santa Maria del Suffragio 2, Milano
Via Tertulliano 68, Milano
Viale S. Michele del Carso 10, Milano
Via Giovanni Battista Sammartini, Mercato Centrale
Piazza Piemonte 10, Milano
Via Cagnola 6, Milano

Canali social:
panificiodavidelongoni davidelongonipanificio

Contatti Stampa - Grassi + Partners
grassipartners.com

Marcello Lovagnini
marcello_lovagnini@grassipartners.com
+39 340 586 5760
Francesca Chiades
francesca_chiades_ext@grassipartners.com
+39 329 293 9845