

Bar, bistrot e laboratorio. A Milano apre Bum, il progetto 'inclusivo' del Gruppo L'Impronta

20250624164617bum-ilbancone-3453234d

Uno spazio polifunzionale che unisce **produzione alimentare e inclusione sociale**. È questo l'obiettivo di [BUM - Buoni Un Mondo](#), il progetto ideato e gestito dal **Gruppo L'Impronta**, in **collaborazione con Fondazione Convivio**, situato nel quartiere 5Square in via Antegnati 9. «L'idea è maturata dall'esigenza di ampliare il nostro laboratorio di panificazione in via Santa Teresa, ormai insufficiente per rispondere alla domanda crescente - spiega a Mixerplanet **Andrea Miotti, responsabile del Gruppo L'Impronta** -. Dopo il Covid, si è presentata l'opportunità di inserirsi in un quartiere oggetto di riqualificazione urbana, con un mix abitativo tra edilizia popolare e residenze ordinarie».

Con un **laboratorio di panificazione, pasticceria e pasta fresca**, a cui si aggiungono un **bar, un bistrot e un emporio**, BUM si articola in tre sezioni, offrendo opportunità di **inserimento lavorativo a 28 persone, di cui 20 con disabilità**. «BUM unisce tre anime fondamentali: la produzione di pane, pizza, focacce, dolci e pasta fresca, che alimenta il nostro bistrot e le attività di catering; un bar bistrot che offre pranzi, aperitivi e la vendita diretta dei nostri prodotti artigianali; e un laboratorio di formazione con il progetto Campus, dedicato all'inserimento lavorativo di persone con disabilità, con percorsi di formazione, team building aziendali e cooking class aperte alla comunità», continua Miotti.

In questo contesto, vengono attuate strategie mirate come **la differenziazione delle mansioni, che consente di valorizzare le diverse capacità delle persone con disabilità**. L'obiettivo principale è creare **compiti lavorativi semplici**, per facilitare l'inserimento nel mondo del lavoro di persone fragili o con disabilità gravi, affrontando così una sfida sociale importante con un approccio concreto e inclusivo.

ATTENZIONE AL TERRITORIO E LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE

Tra le fonti d'ispirazione di Bum, spicca il modello di panificazione di Davide Longoni, simbolo di qualità artigianale. Inoltre, il progetto si inserisce in un **contesto di attenzione al territorio e alle esperienze maturate nel tempo**, come la gestione di un piccolo panificio che ha evidenziato i limiti degli spazi ridotti e la necessità di sviluppare una filiera alimentare integrata.

*«La nostra filiera comprende anche la produzione agricola della **Cascina Agrivis**, dove coltiviamo ortaggi e piccoli frutti, trasformati poi in succhi, marmellate, passate e sughi - prosegue il ceo -. Questi prodotti vengono venduti direttamente da BUM, con l'obiettivo di produrre il più possibile internamente e valorizzare, quando necessario, i prodotti delle cascine locali».*

Un altro aspetto chiave riguarda la **rigenerazione degli alimenti e la lotta allo spreco**. *«Nel laboratorio di trasformazione di Cascina Agrivis recuperiamo la frutta destinata allo scarto, sottoponendola a un processo di pastorizzazione che ne estende la durata fino a due anni - aggiunge Miotti -. Questo sistema di economia circolare non solo riduce gli sprechi, ma crea anche opportunità di lavoro per persone fragili».* Lo stesso principio si applica alla panificazione e pasticceria, dove gli avanzi vengono recuperati e trasformati, chiudendo così il ciclo in modo sostenibile e inclusivo.

STRATEGIE DI ESPANSIONE

Il futuro di Bum si sviluppa su due direttrici complementari: **da un lato il rafforzamento della filiera alimentare, dall'altro l'ampliamento delle attività di somministrazione all'interno di contesti aziendali**. *«In collaborazione con Fondazione Convivio, stiamo sviluppando l'Officina Bevande Naturali, un laboratorio dedicato alla trasformazione di piante officinali. Questo progetto offrirà lavoro a 6 persone con disabilità e formazione ad altre 12. L'obiettivo è coltivare piante officinali e trasformarle in tisane, bevande naturali e oli essenziali. In questo modo potremo ampliare la nostra gamma di prodotti e creare nuove opportunità di inserimento lavorativo per persone con disabilità»*, afferma il ceo.

Parallelamente, Bum punta a diventare un partner per le aziende, **offrendo servizi di bar e piccola ristorazione direttamente nei luoghi di lavoro**. *«Un primo passo in questa direzione è la collaborazione avviata con [Universal Music](#), dove da luglio gestiamo il servizio di BUM Universal all'interno della casa discografica»*, conclude Miotti.

Queste strategie sono pensate per consolidare il progetto e ampliare l'impatto sociale, mantenendo un approccio concreto e sostenibile.

Valentina Lagati Sirino