

Santena (TO) - "Grano" nuovamente insignito del riconoscimento "I Tre Pani" del Gambero Rosso

Il forno si riconferma tra i migliori panifici d'Italia

Fare il pane è una forma d'arte che, come tale, non si può improvvisare e non cede alle mode: lo sa bene il **Gambero Rosso**, che ha selezionato 64 aziende per la categoria **"Tre Pani"** della sua guida *"Pane e panettieri d'Italia 2025"* in cui vengono menzionate le migliori panetterie d'Italia.

Ad aggiudicarsi il prestigioso riconoscimento, per il secondo anno consecutivo, un'eccellenza torinese: **"Grano" di Santena (To)**, che ha ottenuto il massimo dei voti.

Il maestro lievitaista del panificio, Sergio Scovazzo, ha sfidato pasticceri e fornai vincendo i concorsi nazionali *"Una mole di colombe"* (edizioni 2022 – 2023) e *"Una mole di panettoni"* (edizione 2022).

"Sono estremamente contento di essere stato riconfermato nella categoria 'tre pani' anche quest'anno perché credo che eccellere sia difficile e mantenere il risultato sia una sfida ancora più complessa e importante. Noi siamo giovani ed essere qua, accanto a molti mostri sacri della panificazione, è motivo di grande orgoglio, lavoro di squadra, tanti sacrifici e impegno collettivi. Tre anni fa eravamo un piccolo panificio in un paesino di provincia, ora sappiamo di non doverci porre dei limiti. Essere nell'olimpico dei migliori forni d'Italia, proprio perché qualcuno riconosce questo impegno, è per noi importantissimo e ci infonde una linfa vitale per continuare a fare il nostro lavoro con passione e studio costanti" (Sergio Scovazzo, bakery chef di Grano)

LA STORIA DI GRANO

Grano nasce nel 2018 dall'idea dei fratelli Mosso, con l'obiettivo di proporre un concetto di panificazione antico in chiave moderna. Quello che differenzia l'approccio dei due fratelli rispetto al mercato del panificio tradizionale e che costituisce la colonna portante del laboratorio di panificazione è la scelta di utilizzare farine piemontesi macinate a pietra e lievito madre per costruire un prodotto nuovo, la cui artigianalità e unicità prevale sulla produzione massiva che ne penalizzerebbe la qualità.

Nel 2020, l'ingresso di Sergio Scovazzo nel laboratorio ha aperto la strada ai grandi lievitati.

IL PANE

I pani di **"Grano – fornai in fermento"**, in forme grandi da 750 grammi, sono battezzati con nomi piemontesi: Boia Fauss multicereali, Fiulin con farina tipo 2, Fujot 100% integrale, Giuan con semola di grano duro. E tutti i giorni c'è un pane con un cereale diverso: il balengo, il pane di campagna Toc ad bosc di segale, il Carlin con farina di mais dedicato al nonno, il Blageur con riso venere, il Brustene con farro. Il sabato è il giorno dei pani speciali, come quello con grani piemontesi e 'nduja calabrese. Da segnalare il sistema ideato da Scovazzo che grazie ad un particolare confezionamento garantisce una conservazione fino a 60 giorni: così il pane viene fornito anche a grandi ristoranti. Ottimi grissini stirati a mano (classici, mais, farro e olive taggiasche), una bella scelta di pizze e focacce, viennoiserie e lievitati: i suoi panettoni e colombe sono premiatissimi e molto apprezzati. Secondo punto vendita a Torino, in via Madama Cristina 73 bis.

SERGIO SCOVAZZO – MAESTRO LIEVITISTA

Sergio Scovazzo continua a mietere successi con il suo pane e i suoi lievitati, e ad avviare collaborazioni con altri artigiani del gusto. Creativo, appassionato, sempre “in fermento”, ha aperto anche un punto vendita a Torino, nel quartiere di San Salvario.

© 2024 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 22/06/2024

Salvato in PDF in data: 27/10/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/cronaca/voci-e-cose-dal-piemonte/santena-to/22/06/2024/>