

Torino - Sergio Scovazzo, il giovane maestro lievitaista di Grano continua a collezionare successi

Dopo il riconoscimento “Tre Pani”, arrivano “Gli spicchi” del Gambero Rosso

Dopo aver conquistato il prestigioso riconoscimento dei “Tre Pani” nella Guida Pane e Panettieri d’Italia del Gambero Rosso, Sergio Scovazzo, giovane e talentuoso maestro lievitaista piemontese, raggiunge un nuovo traguardo nel panorama dell’arte bianca. La sua maestria nella lievitazione e la sua dedizione gli hanno appena valso i “Due Spicchi” nella Guida Pizzerie d’Italia del Gambero Rosso, premiando la sua eccellente pizza al piatto: leggera, croccante al morso e dal cuore morbido.

Già considerato una figura di riferimento nel mondo dei grandi lievitati e della panificazione, la passione di Scovazzo non poteva che esprimersi anche nella pizza di grani piemontesi. Presso il laboratorio “Grano. Fornai in Fermento” – nato a Santena (Torino) nel 2018 dall’idea dei fratelli Piero e Monica Mosso, di cui sono soci anche Andrea Amati e Sergio Scovazzo – gli impasti creati con grano tenero piemontese macinato a pietra, seguono un rigoroso processo di lunga fermentazione, con 48 ore di lavorazione e doppia fermentazione, utilizzando biga e lievito madre, e hanno un’idratazione dell’80%.

Per la pizza, le proposte vanno dalla pala romana al padellino, la Crispizza: tonda con fiocchi di mais pignoletto e la pizza cotta alla fiamma con cornicione di scuola partenopea. Studiati alla perfezione, i topping delle pizze degustazione evocano ricordi e suggestioni, come la “Giovedì al mercato” che rimanda ai profumi del girarrosto, con patate, rosmarino, pollo arrosto e jus di pollo. La “Piemontesina” con acciughe del Cantabrico, tonno bonito bianco, peperoni arrosto, bagnetto verde e frutto del capperi. O come “La merenda della nonna”, proposta dolce dedicata a nonna Giorgina, con crema di burro e gel di lamponi.

Scovazzo ha commentato così il nuovo riconoscimento: “Ricevere i Due spicchi del Gambero Rosso è un grande onore. L’emozione è immensa, questo successo ci dà lo slancio per perseguire con più determinazione gli obiettivi all’orizzonte. Nonostante la giovane età del team e del brand, abbiamo dimostrato di poter essere un esempio anche per i nomi più blasonati. Il lavoro che abbiamo fatto sulla pizza è stata una continua ricerca di equilibrio tra tecnica e creatività, e questo premio ci incoraggia a proseguire su questa strada, sempre alla ricerca della perfezione”.

Dopo il successo del forno e laboratorio aperto a Santena, in via Sambuy 100/A, “Grano. Fornai in Fermento” ha aperto un’altra panetteria a Torino, nel vivace quartiere di San Salvario: in via Madama 73.

© 2024 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 06/10/2024

Salvato in PDF in data: 04/10/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/cronaca/voci-e-cose-dal-piemonte/torino-sergio-scovazzo-il-giovane-maestro-lievitista-di-grano-continua-a-collezionare-successi/06/10/2024/>