

Sergio Scovazzo tra i 10 Giovani talenti del pane identitario d'Italia

Premiato da Dolcesalato con la “Special Skill – Imprenditorialità artigiana”

Il lievitaista di “Grano. Fornai in fermento” rientra nella Power List 2026 “Giovani talenti del pane identitario”, che valorizza i profili più interessanti della nuova panificazione

Un riconoscimento che premia non soltanto il talento, ma anche la visione, la capacità di costruire un progetto solido e un'identità artigianale riconoscibile: **Sergio Scovazzo**, lievitaista e anima di **“Grano. Fornai in fermento”** di Santena, è stato inserito da **Dolcesalato** nella **Power List 2026 “Giovani talenti del pane identitario”**, ricevendo la **Special Skill “Imprenditorialità artigiana”**.

Il premio “Special Skill” di Dolcesalato è un riconoscimento assegnato all'interno della **Dolcesalato Power List** a professionisti che si distinguono per competenze specifiche, innovazione o particolari talenti nel settore della panificazione, pasticceria e bakery. Si tratta di un titolo attribuito per eccellenze uniche come “energia e intraprendenza”, “storytelling”, o “visione imprenditoriale”.

Sergio Scovazzo è un professionista versatile, classe 1993, capace di passare dal ruolo di sous chef in ristoranti di alto livello al mondo dei lievitati e della panificazione, fino a diventare una figura di riferimento di **“Grano. Fornai in fermento”**.

Il suo percorso parte dal 2018, quando Sergio accetta l'offerta di **Piero Mosso** e **Andrea Amati** di prendere in mano la cucina del loro nuovo progetto **“Grano. Fornai in fermento”**. Attraversa una fase decisiva durante il periodo della pandemia, quando sceglie di mettersi in prima persona anche alla guida della panificazione. Da quel momento prende forma una crescita costruita su studio, pratica, consulenze internazionali e una filosofia che lo accompagna da sempre, quella della “qualità senza compromessi”, intesa come qualità del prodotto e della vita delle persone che lavorano nel laboratorio.

Tra i risultati del suo lavoro, spicca la vittoria, nel 2022, del concorso nazionale **Una Mole di Panettoni**, tappa che ha contribuito a rafforzare ulteriormente il percorso imprenditoriale dell'attività. A confermare questa crescita, i numeri dell'ultimo Natale, con oltre **17 mila panettoni venduti**.

Resta centrale, nella vita lavorativa e nella filosofia di Sergio Scovazzo, il lavoro sul pane: una produzione basata esclusivamente su pane 100% lievito madre, in pezzature da 750 grammi e con frumento coltivato entro 50 chilometri dal laboratorio, con la sola eccezione di una pagnotta di grano duro proveniente dalla Sicilia. Una filosofia che ha portato anche a riconoscimenti di settore come i **3 Pani del Gambero Rosso**.

Il riconoscimento assegnato da **Dolcesalato** con la Special Skill **“Imprenditorialità artigiana”** mette dunque in evidenza una figura che ha saputo coniugare qualità produttiva, coerenza artigianale e visione d'impresa, contribuendo a rendere **“Grano. Fornai in fermento”** una delle realtà più interessanti del panorama contemporaneo della panificazione italiana.

Data di pubblicazione: 14/04/2026

Salvato in PDF in data: 28/10/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/cronaca/voci-e-cose-dal-piemonte/sergio-scovazzo-tra-i-10-giovani-talenti-del-pane-identitario-ditalia/14/04/2026/>