

"Voi sonerete
le vostre
trombe, e noi
soneremo
le nostre
campane"
(Pier Capponi, 1494)

diretto da Emiliano Rozzino

22 BASSO CANAVESE

la VOCE

Lunedì 20 novembre 2006 - Anno 8 numero 90

A OZEGNA la panetteria-pasticceria Brusa ha ottenuto l'Eccellenza Artigiana

Il pane di Pierino, il migliore che c'è

ANNA LISA THIELKE

L'"Eccellenza Artigiana" è anche a Ozegna. All'angolo del bar del centro, a pochi passi dalla piazza cittadina, affacciata sulla via. La "Panetteria Pasticceria Brusa" fu aperta, qui, nel 1957 da Pierino Brusa e Teresina Nivetti, che acquistarono il locale avviando una ricca produzione, fatta principalmente di pane, grissini, torcettini, torcettoni, paste di meliga. E la focaccia dell'Epifania, un classico ma sempre attuale della tradizione piemontese, frutto di un'esperienza acquisita dopo anni e anni di lavoro diretto sul campo. Pierino, che iniziò a lavorare il pane a soli 12 anni e mezzo fu infatti garzone apprendista

presso diverse panetterie del Canavese. Iniziò a San Giusto, per poi lavorare a Pont, Rivarolo, Castellamonte. È nel 1966 che Arnaldo Brusa comincia ad affiancare il padre nell'attività. A soli 17 anni apprende i primi rudimenti del mestiere, le tecniche di lavorazione, puramente manuali. Nel frattempo frequenta la Scuola di Arte Bianca a Torino. Nel 1976, al pensionamento del padre, diviene titolare del negozio, assieme alla moglie Lorenzina. Arnaldo comincia a confezionare nuovi prodotti: pasticceria fresca, soprattutto torte e bigiole, pizze, salatini, nuove tipologie di pane. Dal 1994 è iscritto al "Consorzio Artigiano per la tutela del pane

e del grissino stirato torinese e rubatà di Chieri". Negli anni seguenti avvia la produzione di particolarissimi saccottini di pastasfoglia, a forma di cuore e ripieni di marmellata: "I cuori di San Besso", (dal nome della Chiesa di San Besso nell'omonima località Ozegnese). Il prodotto dolciario diviene presto la specialità pasticceria tipica del paese, in linea con il motto "Se Ozegna ti vuoi ricordar, i cuori di San Besso devi assaggiar". Tra i clienti vanno a ruba. E non solo fra la popolazione locale, ma anche tra i turisti, spesso anche solo di passaggio. E' il caso di una signora romana, che nei periodi vacanzieri non può tornare a casa senza portare con ai parenti i dolci speciali della

Pasticceria Brusa. Anche la trasmissione televisiva "Linea Verde", approdata qualche anno fa ad Ozegna per svolgere un servizio sulla Transumanza, ha fatto tappa da Brusa, alla scoperta dei segreti dei suoi prodotti, rigorosamente fatti a mano. I panettoni natalizi sono persino finiti in America. Arnaldo dovette prepararli in pieno agosto per soddisfare i desideri di alcuni visitatori stranieri. Ultimamente Brusa si è anche specializzato nella produzione delle colombe pasquali. E lo scorso inverno ha partecipato con i torcettini al "Paniere dei prodotti tipici della Provincia di Torino", in occasione delle Olimpiadi 2006.

Tra le altre attività, Arnaldo Brusa, tra l'altro anche Presidente del Gruppo Alpini locale, partecipa alla serata col CAO (Associazione Commercianti Artigiani di Ozegna), che si tiene una volta all'anno nell'antico ricetto. Il gruppo, una volta, è persino riuscito a realizzare un panino di dimensione enormi: 140 m. L'attività panifica e pasticceria, per Brusa, non è solo passione, ma anche dedizione ed impegno quotidiano. "Vedere le materie prime mescolarsi e prendere forma dalle mani, maneggiare l'impasto, e vedere poi nel forno, il prodotto che si realizza, prende colore, diventa qualcosa di buono e bello al tempo stesso." E' il piacere della creazione, nel-



Dietro il bancone della panetteria-pasticceria "Brusa"

la sua forma più pura e semplice, che esula dalla noia e dalla monotonia. "Ogni giorno è possibile realizzare qualcosa di nuovo, di diverso, alternare le ricette e i sapori." I miei prodotti sono il risultato di quanto gli è

stato tramandato dal padre Pierino (la scorsa settimana ha compiuto 88 anni), che a sua volta ha appreso le ricette da altri panettieri, i quali le appresero da altri ancora. E sono pochi oggi i panettieri che lavorano an-

cora così, alla "moda vecchia" come suole dire lo stesso Pierino, dedicando al proprio mestiere cura e dedizione, tempo e pazienza. Per i quali la qualità e la semplicità del prodotto viene prima di tutto il resto.