

la VOCE

del Canavese

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

diretto da Emiliano Rozzino

I CONIUGI SANDRONO gestiscono il panificio-pasticceria di corso Torino Il pane cotto "secondo tradizione"

ANNALISA THIELKE

Danilo e Lella Sandrono sono i titolari dell'omonimo Panificio - Pasticceria di Corso Torino, a Rivarolo Canavese. Nel 2005 hanno ricevuto dal Comune della Città il pregiato marchio De. Co., testimonianza di un tipo di produzione rigorosamente artigiana, semplice negli ingredienti, che coniuga al piacere della tipica cucina piemontese, la sapiente arte della lavorazione a mano. Appena qualche settimana fa, Danilo e la moglie Lella, hanno partecipato come espositori al Salone del Gusto di Torino, presentando specialità di pane, il famoso torcettino canavese e l'amaretto morbido, ed è stato loro consegnato il marchio di qualità "Eccellenze Artigiane" del Piemonte, con un attestato di merito rilasciato dalla Regione. La produzione dell'azienda "Sandrono Danilo e Lella" si fonda, infatti, su specifici criteri di qualità che richiamano immediatamente alla tradizione locale, arricchita da un'attenta sperimentazione, che fanno, dei loro prodotti, una delle maggiori peculiarità della zona, sempre attuali e ricercati. L'azienda nasce nel 1967 ad opera di Ennio e Marisa Sandrono, che curano e gestiscono per anni l'attività panificatoria e pasticceria, affinando i propri strumenti ed orientando la produzione artigianale più tradizionale verso più ampie e libere iniziative. Non a caso, il "Tirulin", che insieme alla "Raschietta", rappresenta la specialità panificatoria per eccellenza dell'azienda, è stato inventato, anni or sono, proprio da Ennio.



I coniugi Sandrono, titolari dell'omonima pasticceria

Nel 2004 Ennio e Marisa hanno anche ricevuto una medaglia per i loro 50 anni di attività, nel corso di una cerimonia svoltasi a Stupinigi, e presieduta dal Sindaco di Torino, Sergio Chiamparino. Tre anni fa subentra ufficialmente nella gestione dell'impresa Danilo Sandrono, che decide di portare avanti l'attività intrapresa dai genitori. La conoscenza del mestiere del nuovo titolare si fonda su anni di esperienza e di apprendimento diretto nel settore, per la maggior parte vissuti accanto al padre, a cui si aggiungono alcuni corsi teorici e pratici di formazione. Tra i prodotti vanno per la maggiore i classici torcettini, leggeri e friabili, e il torcettone, una delle più antiche ricette della tradizione che pare stia diventando un vero "cult" tra i consumatori. A meno di un mese riprenderà l'annuale produzione della focaccia dolce (meglio cono-

sciuta come la "Focaccia della Befana"), che, con i suoi 40 anni di storia, attira sempre un'ampia clientela, non solo dal Piemonte, ma anche dalla Valle d'Aosta e dalla Liguria. Tra i suoi estimatori ha potuto contare il famoso Gino Bartoli ed altri personaggi dello spettacolo. Per quanto riguarda le specialità salate l'azienda è conosciuta per la preparazione della focaccia, che alcuni liguri (parere di intenditori) hanno detto essere molto simile a quella di Recco. La produzione spazia poi dai salatini alle tartellette con creme di vario tipo, fino alle torte, sia dolci che salate, le paste di meliga, i brut e bon, i baci di dama, i petit four e tante altre specialità ancora. A breve Danilo e Lella hanno intenzione di organizzare alcune giornate dimostrative presso il loro locale, dove potranno essere degustati i torcettini, accompagnati da soffice cre-

ma alla zabaione e dal pregiato "Passito" di Agliè. In un secondo momento sarà proposta la degustazione di diversi tipi di pane con formaggi tipici della valle. Obiettivo è avviare collaborazioni e rapporti commerciali con altre aziende presenti sul territorio, che si contraddistinguono per la lavorazione di altri prodotti, anch'essi artigianali, dalle specialità vinicole a quelle casearie, salumerie ecc. Chi viene a Rivarolo esce sempre soddisfatto dal Panificio - Pasticceria di Corso Torino. Alcuni sono venuti

persino da Francia, Inghilterra, Mosca, Belgio, Congo, Honduras. Qualche mese fa è anche giunta una richiesta da parte di uno sceicco arabo, curioso di assaggiare i celeberrimi torcettini. Nel locale i titolari hanno inoltre messo a disposizione un diario, nel quale i clienti possono annotare le loro impressioni, rilasciare dediche e dichiarazioni, che permettano di mantenere vivi i ricordi, portando avanti la storia di una produzione artigiana tipicamente canavese.

ANNO 8 N. 90 • Euro 1,20

Lunedì 20 novembre 2006