

SCOMPARE A 88 ANNI TERESIO, FONDATORE DELLA DINASTIA DI PASTICCIERI DI VIA MEDAIL

# Addio a Ugetti, l'uomo più dolce

di CLAUDIO ROVERE

**BARDONECCHIA** - Se c'è un nome, anzi un cognome, che più di qualunque altro viene subito associato a Bardonecchia è quello di Ugetti, il noto pasticciere di via Medail a cui chiunque, almeno una volta nella vita, si è rivolto per chiedere un po' di dolcezza sotto forma di brioche, bignole o krapfen. Non fa quindi stupire il cordoglio che ha suscitato la notizia della morte del fondatore della dinastia bardonecchiese, Teresio Ugetti, scomparso all'età di 88 anni.

Teresio Ugetti aveva imparato il mestiere dai genitori negli anni '30, nella bottega segusina di famiglia, per poi prendere decisamente la sua strada all'inizio degli anni '50, quando si trasferì proprio a Bardonecchia. «L'anno prossimo sarebbe stato il 60° anniversario della presenza della nostra famiglia a Bardonecchia - sottolinea il figlio Franco, che dal 1995 ha seguito le orme



del padre alla guida della pasticceria di via Medail - peccato davvero che mio

**Un'immagine storica di Teresio Ugetti al lavoro nel suo laboratorio di via Medail a Bardonecchia, famoso per la produzione di krapfen**

*padre non abbia potuto viverlo con noi, ci teneva tantissimo, per lui la pasticceria è stata tutta la sua vita ed anche adesso che non era più operativa comunque seguiva la nostra attività con scrupolo, dandoci utili consigli fino ad una settimana prima della sua scomparsa, ci ha trasmesso la sua autentica passione per questo*

*lavoro».*

In questo oltre mezzo secolo di dolci parentesi tra sci e struscio in via Medail, la famiglia Ugetti ha imposto il proprio nome sulla scena della pasticceria e del gusto valsusino. «Il segreto di mio padre? Non accontentarsi mai, non dirsi mai arrivato dopo i primi successi - racconta ancora il figlio Franco - continuare ad informarsi, a sperimentare gusti e novità tecnologiche, papà e mamma hanno iniziato con una sola macchina e tanta buona volontà, oggi il nostro laboratorio è all'avanguardia e per i nostri dolci siamo in grado di partire dalla materia prima originale, senza doverci servire di semilavorati». Cosa che insieme ai dolci fa lievitare anche la qualità di quanto viene offerto ai sempre numerosi clienti. Sciatori frettolosi o gourmet del dolce slow: in tanti si affacciano ogni giorno sull'uscio di via Medail. Ed a molti sembra ancora di sentir fuoriuscire dal laboratorio la fragranza di quei krapfen made in Teresio per cui si partiva apposta da Torino. Non proprio dietetici, certo, ma irresistibili.