

TRADIZIONI CULINARIE Il panificio Favro la prepara fin dal lontano 1870

La storia di un “dolce segreto”

Le origini della focaccia di Susa risalgono all'era dei Romani

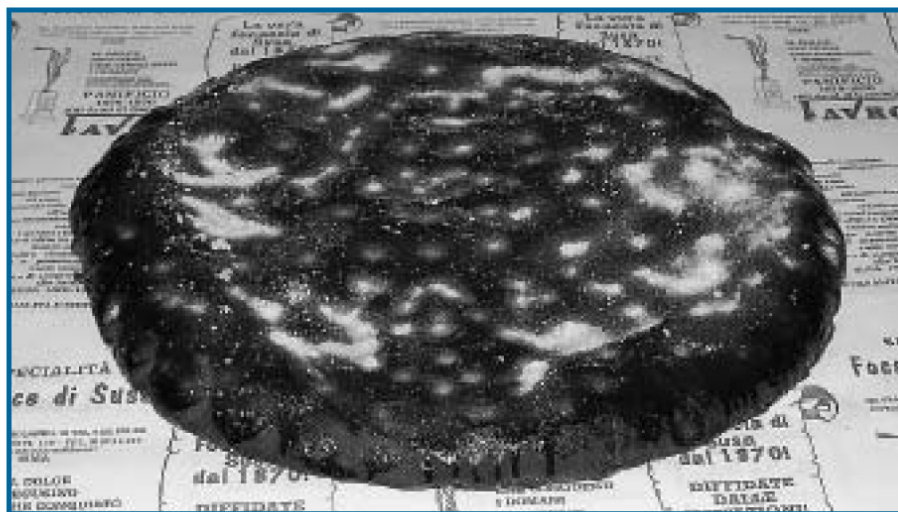
Forse solo pochissime persone non conoscono la grande specialità di Susa del panificio Favro: la focaccia dolce di Susa. Certo è che rappresenta, fin dalle sue antiche origini, un prodotto locale unico e che custodisce una storia davvero speciale.

Davide, titolare di questa “bottega del pane” datata 1870 (vi lavorava il suo trisnonno) ce la racconta partendo da un filo conduttore: la passione e la voglia di portare avanti il nome della sua famiglia a cui si riconosce una delle più ghiotte specialità del territorio.

Le origini di questo dolce (la semplice ricetta è un segreto custodito gelosamente da poche persone) sono remote quanto la storia stessa di Susa, se è vero che anche i romani ne furono conquistati. Anticamente la focaccia era il dolce della festa prodotto da molti fornai della città nelle ricorrenze principali: una prelibatezza da gustare in rare occasioni. Poi qualcosa cambia.

Nel 1870, l'anno di Roma capitale, Domenico Favro scende a Susa dalla natia borgata Seghino e inizia l'apprendistato come bolangè in un forno della città, finché non rileva quella della famiglia Rolando che si affaccia oggi in piazza S. Giusto e si mette in proprio.

È l'inizio di una tradizione che prosegue tutt'oggi: e al nome di Favro resta legata la focaccia, grazie alla scelta, compiuta nel dopoguerra, di rendere disponibile tutti i giorni il delizioso dolce. «Una scelta intelligente, anche



impegnativa che ha promosso una tradizione antica permettendo a tutti di conoscerla e apprezzarla» spiega Davide Favro.

Oggi Favro è presente in via Francesco Rolando 70 (tel. 0122.622498) e in corso Stati Uniti 118 (tel. 0122.31794). «Una evoluzione continua – continua Davide - che è il premio per aver saputo diffondere questo semplice e squisito dolce tradizionale. Per Susa è una golosa attrattiva in più».

E le golosità non finiscono qui. Oltre alla focaccia (200 al giorno nel periodo estivo), Davide e il suo staff prepara tra i pani, anche il buon pane di pura segale (altra ghiotta specialità) e poi i

grissini Rubatà, le paste di meliga e altre varietà secche. E ancora i panettoni per Natale e le colombe per la Pasqua.

Il lavoro non si ferma mai. Dalle 2.30 del mattino inizia il lavoro dei panettieri, e alle 7.30 le porte della bottega si aprono per accogliere i primi golosi, che arrivano anche da Torino. Ma quello che piace di più è il fatto che da metà giugno e fino a settembre la panetteria Favro è aperta anche la domenica mattina. E allora vi capiterà di vedere in coda i villeggianti che aspettano di gustarsi la focaccia di Susa nel bellissimo panorama della valle.

[l.c.]