



Ossola, farine dal 1955

di LAURA SCIOLLA
foto MANUELA GOMEZ

Vi siete mai domandati da dove arriva la farina delle pizze che siete soliti gustare nelle vostre pizzerie preferite? Il 70% delle volte c'è la firma di Ossola Farine. Ma, oltre all'ingrosso, la storica azienda torinese gestisce anche la vendita al minuto, per portare la qualità nelle nostre cucine. Il passato e il presente di Ossola Farine

Il piacere del confronto, di poter dare il suggerimento giusto in base all'esigenza del singolo cliente; la voglia di 'fare due chiacchiere', magari scambiandosi una ricetta, un'opinione. È quanto si percepisce oggi, come cent'anni fa, nel negozio di Ossola Farine. Qui, sempre in via Cesare Balbo, zia Emma rilevò la licenza per la vendita di carrube per i cavalli, oltre alla pasta sfusa, alle patate e alla farina. Fu proprio sulla farina che concentrarono le loro forze papà Piero e mamma Mariuccia. Era il 1955, quindi il dopoguerra, il boom economico: molti erano i toscani che si erano trasferiti a Torino e che avevano aperto pizzerie, portando con sé la tradizione della farinata. Fu proprio la farina di ceci a fare la fortuna della famiglia Ossola. Ora, è la nuova generazione a guidare l'azienda: Gianluigi, ex studente di Agraria che – con grande delusione di Mariuccia – ha preferito affiancare il padre invece di continuare la carriera scolastica (sebbene i risultati di oggi diano ragione alla sua scelta); Franco, commercialista richiamato nell'attività di famiglia dopo la morte di papà Piero; sua moglie Stefania, responsabile del punto vendita sotto la supervisione tutt'oggi attenta e appassionata di Mariuccia. Spiega Franco, responsabile dell'ingrosso insieme al fratello: «Siamo passati da una, massimo due tipologie di farina di grano tenero, oltre a quella di ceci, a una ventina di varietà. Il mercato è profondamente cambiato. Il pizzaiolo degli anni '30 cercava un prodotto buono ed economico, a cui adeguarsi. Oggi i professionisti della pizza sono molto preparati, hanno frequentato scuole e corsi, sanno cosa vogliono, conoscono le carat-



Franco, Stefania, Mariuccia e Gianluigi Ossola

teristiche tecniche e chimiche delle diverse farine, sono consapevoli dei risultati dati dai vari abbinamenti. Insomma: oggi dobbiamo saper fornire il prodotto giusto per rispondere alle richieste di un interlocutore preparato e attento». Scopriamo così qualche segreto della nostra amata pizza: la farina si differenzia per elasticità (fattore determinante perché la pasta non si buchi nella stesura) e per forza, che deve varia-



Piero e Mariuccia Ossola negli anni '50





IL 60° ANNIVERSARIO

Il 9 gennaio, nelle sale della Piazza dei Mestieri, si festeggiano i 60 anni di Ossola Farine. Solo cento posti per amici, clienti e curiosi che vogliono degustare le prelibatezze preparate dai ragazzi della scuola sotto l'attenta guida di Davide Civitiello, pizzaiolo campione del mondo nel 2013, e Sabatino Sirica, maestro pasticcere della pasticceria Sirica di Napoli. In collaborazione con il Mulino Caputo. Per l'acquisto dei biglietti, rivolgersi direttamente al punto vendita Ossola Farine di Torino. Il ricavato della serata verrà devoluto per l'organizzazione di stage di approfondimento nell'ambito dell'arte bianca.



NEL NEGOZIO DI VIA CESARE BALBO:

Farine vendute sfuse: Farina 00', Farina 0', Farina 00' Caputo Pizzeria, Farina 00' Caputo Rossa, Farina 00' Caputo Viola, Farina 0' Caputo Manitoba, Semola di grano duro, Semola rimacinata di grano duro, Farina di riso, Farina di segale integrale, Farina di segale bianca, Farina 5 cereali, Farina integrale di orzo, Farina integrale di avena, Farina di ceci Pegli, Farina per panzucca, Farina per panfrutta, Farina multicroc, Farina mix per pane al khorasan, Farina mix per pane nero, Farina mix per focaccia, Farina di castagne, Fumetto di mais.

Farine bio sfuse: Senatore Cappelli integrale bio macinato a pietra, Farina 0 bio, Farina integrale bio, Farina di farro integrale bio,

Farina di farro bianco bio, Farina di kamut bianco bio.

Farine km0 sfuse: Tutta la gamma w200 Antiqua con germe di grano e macinata a pietra: 1, 2, integrale, multicereali, 1 w400.

Risi italiani km0: il Carnaroli, l'Arborio, il Baldo, il Sant'Andrea, il Vialone Nano, il Parboiled, l'Integrale classico, il Venere, l'Hermes rosso.

Risi etnici: il Thai Dencer, il Basmati indiano, ecc.

Legumi: fagioli, lenticchie, orzo e farro perlato, avena decorticata, farro decorticato, orzo decorticato, grano saraceno decorticato, miglio decorticato, grano tenero da germogliare, fagioli di soia.

Altri prodotti: Fiocchi di 5 cereali, fiocchi di avena, crusca di grano, crusca di avena, amido di mais, fecola di patate, fiocchi di patate, farina per gnocchi, semi per insalate o per pane, semi di sesamo, semi di papavero, semi misti, semi di lino dorati, semi di lino scuri, semi di zucca, semi di girasole, semi di canapa.

re a seconda del tempo di lievitazione previsto, per evitare la cosiddetta 'caduta dell'impasto', e quindi la sua inutilizzabilità. Interviene Stefania: «Una lunga lievitazione permette di ridurre il lievito e di facilitare, così, la fase digestiva; in più, l'impasto aumenta di volume permettendo la produzione di un maggior numero di pizze». Qualità è la parola chiave delle farine Ossola: tutti i mulini fornitori sono provvisti delle migliori certificazioni, per garantire l'eccellenza del prodotto in ogni momento dell'anno. E anche una certa costanza nelle caratteristiche, affinché il prodotto finale risulti sempre regolare. Continua Franco: «Attualmente abbiamo una decina di magazzini con farine di ogni genere, perché sia possibile ottenere prodotti diversi: pizza al mattone, pizza napoletana, pizza al padellino, pani normali o speciali, dolci lievitati e non. La farina per la pizza napoletana, in particolare, è quella che oggi viene richiesta maggiormente. Noi ci serviamo dal Mulino Caputo, che raccoglie i grani migliori da tutto il mondo e poi li miscela per produrre farine di grano al 100%. Oggi, in tanti sono capaci di fare miscele, ma l'aggiunta di miglioratori è prassi comune. E le conseguenze legate alle intolleranze sono note. Il nostro compito è saper scegliere il meglio».



Franco e Gianluigi negli uffici Ossola

Farine 'tecniche' selezionate, dunque, accompagnate da schede specifiche che ne indicano le peculiarità e la tracciabilità, ideali per soddisfare le esigenze dei pizzaioli come quelle dell'appassionato. Stefania racconta come anche il consumatore finale sia sempre più informato: «Oggi ci si compra un forno a legna o un forno elettrico, persino una cella di lievitazione, e si sperimenta. Ma anche in queste situazioni la qualità degli ingredienti è fondamentale. Le richieste sono le più diverse: il grano arso pugliese, per esempio, è uno dei prodotti che si stanno riscoprendo; c'è molta domanda per la polenta macinata a pietra; si cercano farine adeguate per l'abbinamento con il lievito madre. Insomma, abbiamo farine adatte a ogni tipo di preparazione e di richiesta, persino una farina per il pane dedicata a Papa Francesco... Oltre alle farine, poi, proponiamo risi (del Vercellese, oltre a quelli etnici), legumi e cereali come la quinoa, sempre più raccomandata dagli esperti di alimentazione. In una società in cui la fretta ci fa troppo spesso dimenticare il valore dell'alimentazione, c'è chi sceglie di tornare alle origini. E noi siamo qui per elargire consigli sull'acquisto, sulla preparazione e sulla cottura».

La passione, la voglia di confrontarsi e migliorarsi sono le stesse di sessant'anni fa, quando Piero e Mariuccia hanno deciso di credere nel valore della qualità. Per festeggiare questo traguardo, il 9 gennaio la famiglia Ossola organizzerà una grande festa alla Piazza dei Mestieri: il pizzaiolo Davide Civitiello e il pasticcere Sabatino Sirica, maestri negli specifici settori, insegneranno i loro segreti ai ragazzi della scuola per due giorni di stage, mentre alla sera si potrà gustare il risultato di questo lavoro congiunto. Ma tante saranno ancora le occasioni per conquistare la clientela: a breve, nel negozio di Vanchiglia, sarà presentato un nuovo riso, brevettato di recente dall'azienda agricola Riso di Nori, realtà che ancora valorizza il lavoro fatto 'come una volta'. Un'ulteriore testimonianza di come Ossola Farine sia pronto ad anticipare il mercato, guardando all'eccellenza del prodotto e alla salute del consumatore. >>>

OSSOLA FARINE
Via Cesare Balbo, 4
Tel. 011 889826
www.ossolafarine.it



Stefania, Franco, Mariuccia e Gianluigi Ossola

I NUMERI DI OSSOLA FARINE

- 30 varietà di farine diverse per la vendita al minuto
- 15 tipologie di farina dedicate al settore ristorazione
 - Oltre 200 pizzerie servite nel Torinese
 - Considerevoli quantità di farina movimentate ogni anno