

Dal pane fatto in casa durante il lockdown al Cerea Artisan Bakery, la storia del micro forno che a Torino evolve il mondo dei lievitati

7 Aprile 2026

di Rachele Russo



TORINO – Ci sono progetti che nascono lontano e trovano forma nel tempo. Cerea Artisan Bakery è uno di questi: un percorso che passa per cantieri di restauro, cucine d’hotel, Scozia e Inghilterra, fino a un piccolo laboratorio nel centro di Torino.

Un progetto giovane ma già definito, che rimette al centro tempo, materia prima e gesto quotidiano. Qui il pane è racconto prima ancora che prodotto.

Farine macinate a pietra, lievito madre, lavorazioni lente e influenze europee costruiscono un’identità che guarda oltre, pur restando radicata nel territorio.

Abbiamo incontrato il fondatore di Cerea Artisan Bakery, **Francesco Gaetano**, per approfondire il percorso che ha portato alla nascita del progetto e per comprendere come si costruisce oggi una bakery artigianale coerente e riconoscibile.



Quando e perché ha deciso di aprire Cerea Artisan Bakery a Torino?

Il percorso nasce lontano dalla panificazione. Dopo la laurea in restauro alla Venaria Reale, sono arrivate le esperienze in Scozia, tra castelli, ristoranti e cucine d'hotel, dove ho iniziato

www.virtuquotidiane.it Dal pane fatto in casa durante il lockdown al Cerea Artisan Bakery, la storia del micro forno che a Torino evolve il mondo dei lievitati

ad avvicinarmi al mondo della pasticceria fino a ricoprire il ruolo di pastry chef. Durante il periodo del Covid, mentre la mia compagna continuava a lavorare, ho iniziato a produrre pane e dolci in casa, su suo consiglio per costruire progressivamente un vero e proprio portfolio, avevamo la casa invasa ma stavo facendo quello che più mi piaceva. È stato in quel momento che ho compreso la direzione da prendere. Rientrato in Italia, ho scelto Torino per avviare un progetto personale: un laboratorio con produzione artigianale e controllo diretto su ogni fase del lavoro. “Cerea” richiama la parola cereale, mentre “Artisan Bakery” definisce con chiarezza l’identità del progetto. Il logo, un maritozzo stilizzato, è un omaggio alla mia famiglia, a mio padre in particolare.



Come è stata scelta la zona della città in cui aprire?

La ricerca del locale a Torino è stata condizionata anche da vincoli tecnici, come le restrizioni legate alla canna fumaria, che limitano significativamente le possibilità. Via Barbaroux si è

www.virtuquotidiane.it Dal pane fatto in casa durante il lockdown al Cerea Artisan Bakery, la storia del micro forno che a Torino evolve il mondo dei lievitati

rivelata fin da subito una soluzione adatta: uno spazio abbandonato a se stesso, ma con dimensioni equilibrate, ideali per integrare produzione e vendita senza dispersioni. A questa valutazione pratica si è aggiunta una componente personale: un legame già esistente con la zona, frequentata durante gli anni quando saltavo scuola. Un elemento che ha contribuito a rendere la scelta ancora più naturale.

Che tipo di locale voleva creare fin dall'inizio?

Un locale con produzione e vendita diretta. Voglio che chi prepara i prodotti possa anche raccontarli ai clienti, creando una relazione e comunicando la qualità degli ingredienti. La scelta delle farine macinate a pietra italiane nasce dalla volontà di rispettare gusto, nutrizione e tecnica, pur con le difficoltà che queste farine comportano in panificazione.

Quanto hanno influito le esperienze all'estero?

Molto. Ho imparato organizzazione, gestione dei volumi e cultura della bakery. Competenze fondamentali oggi.

A che ora inizia la sua giornata tipo?

Molto presto. Il lievito madre richiede tempo. Oggi siamo in tre: oltre a me, ci sono Andrea e Matteo, produzione e vendita si intrecciano.

Quanto è cambiato il lavoro da quando ha aperto?

Molto. I volumi sono cresciuti: quando abbiamo aperto producevo 5 pain au chocolat, oggi ne facciamo 60-80 al giorno. La selezione delle materie prime è ancora più rigorosa, collaboriamo con filiere locali controllate e certificate, puntando su qualità elevata e riduzione dell'uso di chimica.

Che farine utilizza principalmente e perché?

Usiamo farine italiane macinate a pietra, più complete e nutrienti rispetto a quelle convenzionali a cilindri. La farina macinata a pietra richiede attenzione e conoscenza: può fermentare più velocemente e ha comportamenti complessi in panificazione, ma restituisce gusto e qualità superiori.

Come gestisci il lievito madre nella produzione quotidiana?

Lavoriamo con lievito madre liquido, preparato in anticipo in cicli lunghi. Dopo la

fermentazione iniziale, l'impasto passa per pieghe, preforme e lievitazioni, per poi essere cotto entro 3 giorni. Questo garantisce profondità aromatica e digeribilità, rispettando i tempi naturali della lievitazione.

Qual è il prodotto più difficile da gestire a livello tecnico?

I grandi lievitati, come panettoni e colombe. La nostra tecnica, usando lievito madre liquido e farine macinate a pietra, non è convenzionale. Lavoriamo con impasti poco manipolati per sviluppare aromi particolari, come ho imparato durante un corso tenuto dal maestro Carlo Di Cristo.

Come costruisce l'offerta oltre al pane?

L'offerta varia secondo spazio, tempi e stagionalità. Laboratorio e banco sono piccoli, quindi bisogna trovare un equilibrio. Alcuni prodotti, come pizza e focaccia, richiederebbero più spazio e tempo, quindi vengono limitati. I lievitati dolci e le viennoiserie sono scelti in base alla stagionalità e alla risposta del cliente.

Quali prodotti riscontrano maggiore successo?

Cinnamon roll e nodo al cardamomo. All'inizio erano poco conosciuti, oggi invece fidelizzano.



Quanto incide la stagionalità nella scelta dei prodotti?

Molto. In primavera e estate diminuiscono le viennoiserie burrose, mentre emergono prodotti più freschi e fruttati. Anche alcuni pani cambiano: si introducono varianti con verdure,

www.virtuquotidiane.it Dal pane fatto in casa durante il lockdown al Cerea Artisan Bakery, la storia del micro forno che a Torino evolve il mondo dei lievitati

formaggi o ingredienti leggeri.

Che tipo di clientela frequenta il locale?

Adulti per il pane, giovani per i dolci. I trentenni sono più difficili. Torino è curiosa ma ancora in evoluzione.

Il cliente è preparato sul pane artigianale?

Non sempre. Spesso bisogna spiegare le caratteristiche dei prodotti, come la differenza tra integrale, semola o farine speciali. La sfida è far capire il valore della materia prima e dei tempi di lavorazione in pochi secondi.

Come si costruisce il prezzo di un pane artigianale?

Il prezzo riflette qualità delle farine, tempi di lavorazione, gestione del lievito madre e costo dell'energia. Non è facile far capire la differenza rispetto al pane industriale, ma il cliente che apprezza la qualità ritorna.

Qual è stata la difficoltà principale nei primi mesi di attività?

Gestire tempi e volumi, evitando sprechi e trovando il giusto equilibrio tra produzione e vendita.

Come vede oggi la scena delle bakery a Torino?

Indietro rispetto al Nord Europa e a Milano. Spesso il mercato è guidato dai social. Ma la concorrenza limitata permette di restare coerenti.

Quali sono gli obiettivi futuri?

Ampliare lo spazio, sviluppare nuovi progetti, crescere senza perdere identità.