

## Puddu's a Grugliasco è il forno di quartiere che sorprende per le sue dimensioni

29 Maggio 2026



GRUGLIASCO - Nel panorama sempre più vivace delle bakery italiane, c'è un indirizzo che a Grugliasco (Torino) sta attirando una clientela sempre più ampia. Quella di **Antonio Puddu** è la storia di chi trasforma una passione nata in giovane età in un progetto concreto, radicato nel territorio ma con uno sguardo contemporaneo.

Nasce così Puddu's Bakery, un forno di quartiere che unisce tradizione e dinamismo, diventando in pochi anni un punto di riferimento locale, capace di accompagnare i clienti dalla colazione alla cena.

“Ho iniziato giovanissimo, lavorando in pasticceria”, racconta **Antonio Puddu**, “poi, cinque anni fa, ho deciso di aprire questo spazio”. Una scelta non casuale: Grugliasco rappresenta il cuore di una clientela locale che cerca qualità quotidiana, non distante dalle rotte di Torino dove il mondo delle bakery sta guadagnando sempre più spazio nel panorama nazionale.





Entrare da Puddu's Bakery, in via Don Mario Caustico n.162, soprattutto il sabato mattina, significa immergersi in un flusso continuo di persone. L'atmosfera è vivace, quasi febbrile: clienti che entrano ed escono, ordini veloci, il profumo di pane caldo.

Lo stile è dichiaratamente tradizionale e informale, quello del forno di paese, dove il rapporto umano conta quanto il prodotto.





Il cuore della produzione resta il pane, con una proposta ampia e diversificata. Tra le varianti più apprezzate: riso venere, cereali, segale e semi, con un'attenzione anche alle opzioni a basso indice glicemico.

Accanto al pane, un'offerta che copre ogni momento della giornata: dalla colazione con croissant, saccottini e bomboloni, fino al salato con pizze, focacce, salatini e grissini.





Non manca la pasticceria, con classici come baci di dama, millefoglie, crostate, zeppole, sfogliatelle e cannoli. A questi si affiancano proposte più creative, tra cui il pangocciolo di grandi dimensioni, diventato virale sui social, e le abbondanti farciture artigianali con creme spalmabili prodotte in sede: pistacchio, cocco, mandorla, cioccolato bianco, fino a varianti ispirate a gusti più contemporanei.

“Per noi è fondamentale puntare sulla qualità senza rinunciare alla generosità”, spiega Puddu. Una filosofia che si riflette anche nei croissant XXL, prodotti che richiedono lavorazioni complesse e tempi più lunghi, ma che rappresentano al meglio l’identità del laboratorio.

La produzione è interamente artigianale e si svolge in un laboratorio a vista collegato direttamente al punto vendita. Il lavoro inizia nel cuore della notte: il primo panettiere arriva a mezzanotte, seguito dal resto del team nelle prime ore del mattino. Un ritmo intenso che accompagna l’attività fino alla sera, sostenuto da una domanda in costante crescita.

In pochi anni, il forno è diventato un punto di riferimento per il quartiere, un luogo di incontro quotidiano per la comunità. E lo sguardo resta rivolto al futuro: tra i progetti, l’ampliamento con un angolo bar e nuove aperture sul territorio.

“Quando ho aperto avevo raggiunto solo una parte di quello che volevo”, conclude Puddu, “oggi siamo cresciuti, ma c’è ancora molto da fare”.

Per chi è a Grugliasco - o nei dintorni di Torino - una tappa che racconta il valore di un forno di quartiere capace di evolversi senza perdere le proprie radici.