Storia d'impresa - 19/05/2025

Antico Forno Massera: un nuovo spazio tra memoria e gusto

Inaugurato il museo di Pasticceria Massera a Sala Biellese

La storica sede della **Famiglia Massera** ha aperto le porte al pubblico per l'inaugurazione de **L'Antico Forno Massera**, un progetto che celebra oltre un secolo di tradizione dolciaria e memoria familiare. Si è così aperto ufficialemente il **Museo Massera, uno spazio espositivo nato per custodire e raccontare oltre cento anni di storia familiare e artigianale**. Il museo ospita strumenti d'epoca, immagini storiche e ricette che testimoniano l'evoluzione del forno dal 1920 a oggi.

I due spazi del museo

Il nuovo spazio si articola in due aree distinte ma complementari.
Due sale museali che ripercorrono **la storia della Famiglia Massera** attraverso fotografie, strumenti, documenti e ricette originali. Un percorso immersivo che rende omaggio alla tradizione artigianale di famiglia.
E uno **spazio multifunzionale** pensato per ospitare eventi culturali, degustazioni, workshop e laboratori didattici, con l'obiettivo di valorizzare la condivisione e promuovere la cultura enogastronomica locale.

Visitare L'Antico Forno Massera, che aderisce al **Giro d'Impresa Biella**, è un'occasione per riscoprire le proprie radici attraverso il gusto e la memoria.

L'azienda

La storia della **pasticceria Massera** inizia a Bornasco, a Sala Biellese, nel **1920**.
Luigi Massera aprì una bottega con annesso un forno a legna dove produceva il pane per il proprio paese e per quelli limitrofi. Erano anni molto duri: povertà e stenti opprimevano la popolazione; nonostante ciò le tradizioni della cucina locale venivano conservate e tramandate di generazione in generazione. Il Signor Massera produceva nel suo forno, una volta l'anno, per la festa del paese, il **"Torcetto",** un biscotto a forma di ciambella.
Nel dopoguerra il figlio **Gino Massera** trasformò il vecchio forno in un piccolo laboratorio e, pur con qualche cambiamento nell'antica ricetta, diffuse la vendita del "Torcetto" in tutto il Biellese sulla base di una produzione di tipo artigianale e composto da ingredienti esclusivamente naturali: farina, burro e zucchero.
Oggi lo storico laboratorio è stato trasformato in **una moderna azienda artigianale**, attrezzata con macchinari adeguati alle nuove esigenze e in grado di distribuire il prodotto su tutto il territorio nazionale.

Sito di provenienza: Unione Industriale Biellese - https://www.ui.biella.it