

Storia d'impresa - 02/10/2025

Antico Forno Massera premiato all'interno di "+bellezza in Valle"

Il museo aziendale ha vinto il premio speciale Sellalab



L'**Antico Forno della Pasticceria Massera** di Sala Biellese ha vinto il **Premio speciale SellaLab per l'imprenditorialità** nell'edizione 2025 di **+bellezza in Valle**. La giuria ha scelto il progetto per la capacità di "coniugare il miglioramento estetico e la crescita economica del territorio, valorizzando l'eccellenza locale attraverso un modello di business sostenibile e innovativo."

Tradizione e futuro nello stesso luogo

Il progetto della famiglia Massera nasce dal recupero del primo forno di famiglia, trasformato in uno spazio che intreccia memoria, artigianato e innovazione. Restaurato con attenzione ai dettagli, l'edificio racconta la storia della comunità e dell'impresa, diventando un punto d'incontro tra passato e futuro e un ottimo esempio di valorizzazione del **turismo industriale**.

Un museo esperienziale e inclusivo

L'Antico Forno non è solo una testimonianza storica: è stato concepito come un vero e proprio **museo esperienziale**. Qui i visitatori possono scoprire la magia della pasticceria attraverso un percorso che stimola i cinque sensi. Particolare attenzione è stata riservata all'accessibilità, con soluzioni che lo rendono fruibile anche a persone con disabilità, incluse quelle nello spettro autistico.

La bellezza che genera valore

Con l'Antico Forno, Massera dimostra come la valorizzazione del patrimonio edilizio e culturale possa tradursi in opportunità economiche e turistiche. Il progetto unisce sostenibilità, inclusione e identità locale, diventando un modello virtuoso di impresa del settore alimentare che **crea bellezza e sviluppo per il territorio**.

Il significato del premio

Nell'ambito di **+bellezza in Valle**, il **Premio speciale SellaLab 2025** non è solo un riconoscimento, ma la conferma di una visione imprenditoriale capace di trasformare radici e tradizione in innovazione condivisa. L'impresa Massera diventa così simbolo di come l'imprenditorialità possa essere leva strategica per il futuro del Biellese.

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>