

LA STAMPA TORINO

Un borgo ancora a misura d'uomo

Nel quartiere precollinare molti continuano a parlare il dialetto torinese e nei momenti di bisogno scatta la solidarietà. Oltre alla trattoria che ha conservato l'antico fascino, c'è il bar punto di ritrovo e una famosa pasticceria

MAURIZIO TERNAVASIO

Il cuore di Sassi coincide con un piccolo triangolo compreso tra corso Casale, piazza Modena e strada Mongreno, che raccoglie il 90% degli esercizi commerciali della zona. Nell'immaginario cittadino Sassi è invece sinonimo del prestigioso hotel momentaneamente chiuso per lavori (Villa Sassi, appunto), della «dentera», la funicolare che porta al colle di Superga, ma anche dell'omonimo cimitero, uno dei sei di Torino, che ha il non indifferente pregio di essere ridente se non addirittura allegro. Che detto di un camposanto è francamente forse eccessivo.

Tutti, poi, hanno i loro Sassi - o sassolini - nella scarpata: come quello di non poter scorgere più, affacciato su corso Casale, lo stabilimento della Coca-Cola che molti bambini del passato pensavano fosse la fabbrica italiana della famosa bevanda. Al suo posto c'è ora il palazzo più alto (cinque piani) dei dintorni, che lì in mezzo stona un po'.

«Ormai ci abbiamo fatto l'abitudine, e comunque non deturpa un luogo bellissimo - dice Giorgio Stantero, titolare con il fratello Giuseppe del ri-

storante Ponte Barra, tanta "sostanza" piemontese in cucina e un paio di sale da pranzo che ricordano le trattorie d'altri tempi -. L'osteria è stata aperta dai miei genitori nel 1948: la gente una volta ci veniva per bere il vino, portandosi il cibo da casa. E fino agli Anni 60 in strada Mongreno c'erano due grossi acquari visibili dai passanti dove tenevamo i pesci d'acqua dolce, la nostra specialità». Il Ponte Barra, frequentato da personaggi del mondo dello sport e della musica, vanta pure un glorioso passato ciclistico. «Questa era anche la sede della società Sassi, per la quale hanno corso campioni del ciclismo come Guido Messina e Nino Defilippis». Un paesone, più che un borgo. «Una "riserva" in cui si parla ancora in piemontese e dove ci si aiuta nei momenti di bisogno».

All'inizio di strada Mongreno, sulla destra, c'è il bar Franco che le sorelle Graziella e Maria Angela mandano avanti da quasi mezzo secolo: una saletta interna dove sono esposti vini e specialità varie, un piccolo e grazioso dehors nel cortile affacciato sul rio e tanta - sincera - cordialità. Ma pure un'atmosfera rilassata in linea con il quartiere. «Il locale risale al '39, quindi è in pratica una costola del borgo. Qui privilegiamo da sempre la qualità a

prezzi contenuti: i panini con il burro di montagna e le acciughe siciliane sono il nostro cavallo di battaglia». Graziella conosce tutto, di questi luoghi. «Ogni tanto assistiamo all'arrivo di qualche volto nuovo, ma lo zoccolo duro dei vecchi residenti resiste bene».

Ciò che più stupisce è la calma che regna in questa porzione di corso Casale in una tarda mattinata di fine marzo. Rare auto - sembra incredibile, ma è così - pochi rumori, in giro tante facce sorridenti che stanno davanti alle vetrine anche solo per fare due chiacchiere. Olimpia Marino gestisce un panificio con forno che, considerando anche i precedenti proprietari, ha quasi un secolo di vita. «La concorrenza dei supermercati si fa sentire, anche se i loro prodotti non sono assolutamente paragonabili ai nostri. E poi ci danneggiano le prescrizioni dei medici, secondo i quali "il pane fa male". Però quaggiù si vive e si lavora bene». Poco più in là, verso la «dentera», ecco la bottega di formaggi che Luciano Di Leonardo ha inaugurato quattro anni fa nei locali occupati per decenni da una macelleria. «Abito in zona, e sognavo da tempo di aprire da queste parti, dove la vita è ancora a misura d'uomo, un negozio tutto mio. Gli affari so-

no soddisfacenti, ed è appagante avere a che fare con un pubblico preparato che sa sempre ciò che vuole».

Di fronte al liceo francese, che all'inizio del Novecento ospitava l'albergo Superga con tanto di stallaggio di cavalli, s'apre strada comunale Cimitero di Sassi, che in questo tratto, anziché i loculi, «sfoggia» una pasticceria. Anzi, una signora pasticceria, secondo molti tra le migliori di Torino. La famiglia Craverone è proprietaria dal '68, «ma mio padre Riccardo ci lavorava come apprendista già dal '53», racconta Bruno Craverone. Probabilmente questa è la bottega dolce più invisibile della città. «Ma aggiriamo l'ostacolo grazie al passaparola e all'attaccamento ai nostri prodotti da parte di una clientela che sa che qui trova parcheggio per le auto, ma anche gli "specialini", la nostra invidiatissima pasticceria salata».

Torniamo indietro verso il palazzo che ha preso il posto dello stabilimento di imbottigliamento della Coca-Cola. «Il passaggio pedonale è scarso, ma l'area commercialmente è buona - dice Michele Pambianchi, titolare di Acquariomania -. Il problema vero è la crisi economica che tocca da vicino i settori hobbistici come questo. Ma noi teniamo duro, pur di rimanere a Sassi».



«Questa era la sede della ciclistica Sassi, per la quale hanno corso Messina e Defilippis»

Ristorante Ponte Barra
Giorgio Stantero

«Tanti volti nuovi, ma lo zoccolo duro dei vecchi residenti regge bene»

Bar Franco
Graziella Franco

LA PANETTIERA
«La clientela è più che buona e si lavora bene»

IL NEGOZIO DI ACQUARI
«Lo scarso passaggio pedonale penalizza gli affari»

Sassi

CONTINENTI - LA STAMPA