

**Tra passato e attualità** Il Sigep, che si apre il 20 a Rimini, è uno degli appuntamenti internazionali più attesi dell'«arte bianca». Che per le sue evoluzioni ha avuto nell'Italia il suo palcoscenico ideale in una straordinaria cavalcata nella storia

# DOLCI EREDITÀ

## DAL MIELE DEGLI ANTICHI ROMANI ALLE SCATOLE DEGLI AMARETTI IL ROMANZO DELLA PASTICCERIA



In epoca romana non c'era una netta distinzione tra dolce e salato

L'arrivo del cacao segna la svolta: Torino anticipa la Svizzera di 150 anni

di **Gabriele Principato**

**L**e mille cose che il miele e lo zucchero rendono gustose». Così lo scrittore spagnolo Miguel de Cervantes definisce la pasticceria nel '600. E in una frase raccoglie i due elementi che hanno scandito la storia dell'arte bianca italiana. In epoca romana non c'era una netta distinzione fra dolce e salato. Le preparazioni erano per lo più con uova, farina, latte e vino. Il miele era il dolcificante per eccellenza. Mandorle, datteri, fichi, noci e formaggi molli, farcivano prodotti da forno, per lo più pani lievitati, che venivano considerati tanto antipasto, quanto intermezzo e chiusura. Di questi sapori «ibridi» raccontano letterati come Petronio o il gastronomo Apicio. L'eredità latina è sopravvissuta all'anno Mille grazie alla Chiesa. Nel medioevo sono gli ordini monastici a occuparsi di creare dolci — per

celebrare ricorrenze religiose — dai nomi caratteristici come «pazienze», «supplicazioni», e anche «favette» o «cialde». Preparazioni ancora in uso, come mostra la raccolta di ricette legate al culto dei santi *Santa Pietanza* (Guido Tommasi Editore) di Lydia Capasso e Giovanna Esposito.

Il Rinascimento ha prodotto nella pasticceria effetti sorprendenti come nelle arti: architetture di zucchero celebrano i banchetti delle corti nobili insieme a virtuosismi di sapori realizzati con le spezie provenienti dai mercati arabi. Le ricette si riempiono di cannella, vaniglia, mandorle, pepe, zenzero e zafferano diffusi grazie alle repubbliche marinare, Venezia su tutte. Accanto alla pasticceria di corte si avvicendano dolci popolari. Gli amaretti, il panforte, erede delle focacce mielate. Ma anche le sfogliatelle, attribuite alle suore del monastero di Santa Rosa in Amalfi. Inoltre marzapane, mostaccioli, torroni, dolci fritti come i bignè di carnevale, nonché il

gelato, arricchito dell'aroma degli agrumi in Sicilia, dove l'influenza araba porta alla nascita di cannoli e cassate.

L'arrivo del cacao segna un punto di svolta. Con la scoperta dell'America questo alimento arriva prima in Spagna e poi, nel 1559, a Torino grazie a Emanuele Filiberto di Savoia (da qui solo dopo 150 anni giungerà in Svizzera), diventando un ingrediente principe della pasticceria italiana. A Venezia, intanto, sbarca il caffè, prima come sostanza stimolante da farmacia e poi come bevanda da tavolino. E nascono così locali pubblici che diventano, con la complicità dell'arte bianca, il centro della mondanità. Tra il '600 e il '700



la diffusione dell'uso dello zucchero — grazie all'importazione dall'America e la diffusione della coltura della barbabietola —, così come quella della vaniglia, danno un grande impulso al lavoro dei pasticceri. Nascono torte soffici quali la *pate génoise*, antenata del pan di Spagna, da farcire con creme e cioccolato. Poi quelle coll'impasto di burro. E all'inizio dell'Ottocento si affermano in Italia, come nel resto d'Europa, le torte a base di uova e cioccolato. Nel Lombardo-Veneto degli Asburgo, Trieste diventa la capitale europea del caffè, nonché limite meridionale della torta Sacher, creata dall'omonimo pasticciere del cancelliere Metternich. Intanto, la rivoluzione industriale della metà del secolo porta allo sviluppo della produzione in serie. Tra le prime aziende la Lazzaroni degli amaretti di Saronno, con le sue scatole di latta con impressa l'immagine di un battello a vapore. Nel 1891 Pellegrino Artusi pubblica il manifesto della cucina borghese, *La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene*,

che raccoglie anche decine di ricette di budini, gelatine e charlotte. Sulle sua scia si muove Ada Boni con *Il talismano della felicità* nel 1929 e nel 1967 Anna Gosetti della Salda, con *Le ricette regionali italiane* — 400 preparazioni di pasticceria, dalla Lombardia alla Sicilia —, che avvia una riscoperta della tradizione che segnerà lo sviluppo dell'arte bianca nei laboratori e nelle cucine degli italiani.

In anni recenti, a conquistare il gusto nostrano sono stati i dolci francesi, come éclair e macarons, simbolo di un modello di «pasticceria-gioielleria» in cui le creazioni sono curate nel dettaglio sia nella preparazione che nell'aspetto, e presentati in vetrina come monili preziosi. Testimoni, questi ultimi, di una soggezione vissuta per anni dalla pasticceria italiana nei confronti di quella francese, che ha goduto di maggiore codificazione e promozione nel mondo. Che in Italia sono iniziate grazie, anche, alla creazione dell'Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani nel 1993 da parte di Iginio Massa-

ri, dando l'avvio all'internazionalizzazione della nostra arte bianca. Come del resto ha contribuito a fare la diffusione globale del panettone nominato, al Sigep del 2016, ambasciatore dell'alta pasticceria italiana nel mondo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## La guida

Fino al 24 gennaio  
novecento eventi  
e molti stage

Cinque giorni dedicati all'eccellenza dolciaria artigianale italiana a Rimini da sabato 20 a mercoledì 24 gennaio: è l'appuntamento con il Sigep, fiera internazionale leader nei settori della gelateria, pasticceria, panificazione artigianali e caffè, organizzata da Italian Exhibition Group guidato dal presidente Lorenzo Cagnoni (foto). Punto di riferimento del made in Italy dolciario artigianale, il Salone, giunto alla 39esima edizione, è l'occasione per scoprire tendenze e innovazioni delle quattro filiere, ma anche uno show volto a premiare le eccellenze, presentare nuovi format, incrementare la rete internazionale e il business, con un focus quest'anno sul mercato Usa in grande sviluppo. Fra i 900 eventi numerose le competizioni internazionali e non, come la Coppa del Mondo della Gelateria o il Campionato Italiano di Cioccolateria. In calendario anche 13 stage per fare esperienza con i Maestri del dolciario artigianale. Tutte le informazioni su [www.sigep.it](http://www.sigep.it)

### Le tappe

1000 1559 1850 1993 2016

Si sviluppa una pasticceria legata al culto dei santi

Il cacao, dopo la scoperta dell'America, arriva in Italia, a Torino

Nascono le prime grandi aziende dolciarie

Iginio Massari fonda l'Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani

Il panettone diventa ambasciatore della pasticceria italiana

### Le cifre

#### La crescita del gelato e del pane artigianali

15 miliardi di euro tanto vale il mercato mondiale del gelato artigianale con una crescita fra il 2015 e il 2018 del 10% l'anno. L'Italia resta il leader mondiale dei consumi con **39 mila** gelaterie. Sfiora i **600 milioni** di euro (+5,8%) il valore annuo dell'export italiano della pasticceria made in Italy. I più golosi? I francesi con **122,3 milioni** di acquisti. **1.638 mila** le tonnellate di pane artigianale

consumate in Italia nel 2016 secondo i dati di ITALMOPA, con un incremento di circa 76.000 t. rispetto al 2015. Italia patria del caffè: sono **149 mila** i bar presenti in ogni regione italiana per una media di **175 tazzine** di espresso servite al giorno. A doppia cifra anche i numeri del consumo di caffè in capsula, in forte crescita per un giro d'affari di **2 miliardi** di euro.

### L'innovazione

#### Alla scoperta delle ultime tendenze con dieci start-up

Una finestra sul mercato internazionale si apre per giovani innovatori e start-up grazie al progetto IEG e Seed&Chips dedicato alla *food innovation*. Sabato 20 gennaio infatti il *Salone della gelateria, pasticceria e panificazione artigianali e caffè* prenderà il via con la **Food service 5.0**, conferenza tematica, organizzata da IEG e Seed&Chips, per scandagliare le ultime tendenze del mercato e le

innovazioni internazionali, offrendo una panoramica completa delle novità di tutto il mondo. Domenica 21 gennaio invece appuntamento con la *pitch competition* che coinvolgerà 10 start-up del settore *food&beverage*. Una selezione delle realtà più innovative che esporrà i propri progetti aggiudicandosi un premio finale.



**La sorpresa** Nella tavola dell'*Ultima cena* di Tintoretto (1592/94) appare una torta, forse un riferimento ai sontuosi banchetti veneziani dell'epoca

