



LA CONFETTERIA A GENOVA

I Martedì de “A Compagna”

Aula polivalente San Salvatore – Piazza Sarzano

Martedì 14 Giugno 2016

A cura di **Pietro Romanengo**

L'arte di lavorare con lo zucchero i fiori, la frutta e le spezie è di origine antichissima ed è giunta con lo zucchero a Genova dall'oriente con la prima crociata. Lo spirito delle ricette orientali era quello di conservare nel tempo, per mezzo dello zucchero, conosciuto allora come “sale indiano”, le virtù della frutta fresca, della frutta secca e delle spezie, per poter godere dei prodotti di natura fuori della stagione di maturazione e per poterne fare un regalo prezioso.

In passato, quando non c'era ancora lo zucchero, da noi come nel resto d'Europa, gli alimenti dolci venivano preparati con il miele o, per economia, con succhi concentrati di frutta molto matura o con impasto di fichi secchi o con mosto. Si sapeva però, fin dai tempi dei Romani, che cresceva in India la canna da zucchero, ma la sua coltivazione, l'estrazione e l'uso dello zucchero erano patrimonio del profondo oriente, finché gli Arabi nella loro espansione militare scoprirono la canna da zucchero in Mesopotamia, terra di magnifici giardini e frutteti, ne capirono l'importanza e ne estesero la coltivazione nelle terre fertili del Medio Oriente, in Palestina e sulle rive del mediterraneo.

Lì particolarmente a Damasco e a Tripoli di Siria, estraevano il succo e concentravano lo zucchero e a Damasco addirittura candivano la frutta con un procedimento appreso dai popoli mesopotamici che sapevano conservare la frutta con gli zuccheri: prima miele e sciroppo di palma e poi zucchero di canna. Quest'antichissima cultura materiale che sapeva conservare la frutta, prima con la fermentazione, l'essiccamento, l'immersione nel mosto d'uva concentrato, e poi con gli zuccheri, rappresentava un vero salto culturale rispetto al consumo di frutta fresca e iniziò con la coltivazione della frutta in orti e giardini. Giardini con alberi e frutti preziosi protagonisti della storia umana, con il giardino dell'Eden della nostra tradizione cristiana, con il frutto della

conoscenza, e con il giardino delle Esperidi della mitologia greca con i pomi d'oro che davano immortalità.

Fu così che, l'espansione araba che scoprì e diffuse la canna da zucchero e conobbe e diffuse gli antichi saperi orientali sull'utilizzo dello zucchero nella conservazione della frutta, i cavalieri crociati che conobbero lo zucchero a Tripoli di Siria, e i mercanti genovesi, veneziani e pisani che lo portarono nelle nostre città portuali, ci aprirono a un magico mondo dolciario che sarebbe diventato la confetteria.

La disponibilità dello zucchero di canna diede quindi una svolta alla nostra dolciaria. Migliorò la rudimentale "pasticceria": infatti le focacce abbrustolite e dolcificate con il miele furono sostituite da impasti di farina, zucchero e spezie alla moda orientale, e, apprese le tecniche orientali di conservazione della frutta, la canditura e la confettatura, nacque nella Genova medievale, come in altre città portuali, la "confetteria", che si può definire, nella sua evoluzione, come l'arte di dare allo zucchero il sapore e le forme più gradite e inoltre di utilizzare le proprietà antisettiche dello zucchero per conservare la frutta e i fiori.

Così nel tempo nacque un ramo della confetteria che consiste nella fabbricazione di una vasta gamma di specialità in cui lo zucchero è il componente essenziale, specialità come gli zuccheri cotti, le caramelle, le praline, i torroni, le pastiglie, i fondants e vari tipi di bonbons. E si sviluppò il ramo più antico in cui lo zucchero conserva il prodotto: il ramo dei confetti, delle paste di frutta, delle confetture, delle gelatine, della frutta candita e di varie specialità tradizionali come i marroni e la mostarda di frutta.

In queste tecniche si specializzarono per primi a Genova i cuochi delle famiglie nobili, i cuochi dei conventi e alcuni artigiani, i cosiddetti "speciarii", che nelle loro botteghe di Sottoripa vendevano zucchero, miele, zenzero, cannella, noce moscata, pepe, garofano, frutta secca e altre spezie, e lavoravano le stesse con lo zucchero per conservarle e addolcirne i sapori. Il numero di questi "speciarii", chiamati in seguito "confettieri", crebbe a tal punto che già nel 1487 vi era a Genova una corporazione di 67 confettieri con proprio statuto e severe regole per l'ammissione degli allievi nell'arte. Cuochi, conventi e confettieri si specializzarono così nella cosiddetta dolciaria "fine" e eccelsero

nella lavorazione delle cotognate, dei confetti, della frutta candita e della pasta di mandorle.

Racconta il Belgrano di un pranzo offerto a Gavi nel 1548 dalla Repubblica di Genova a Don Filippo d'Austria in cui figuravano "cotognate, persiche, confetti di susine in zucchero" confezionate dalle Suore di San Silvestro "In vera rinomanza" per la squisitezza dei loro dolci. E racconta ancora che nel 1579 il Principe Doria pagò a "Suor Maria Felice D'oria per diverse damaschine e persiche in sucaro" lire 258.60 e riporta che le monache agostiniane di San Tommaso e le monache dello Spirito Santo sopra Acquaverde preparavano con molta bravura i confetti di perla, profumati di rosa e di muschio.

E il "negoziante" di Gian Domenico Peri pubblicato A Venezia nel 1662 ricordava: "le confetture e le conserve di zucchero che si Lavorano a Genova come le più eccellenti che si acconcino in alcuna parte del mondo, ed eccellentissime n'escono quelle di molti monasteri di monache, così li zuccheri rosati, l'agro di cedro, e altri medicinali".

Gli artigiani pasticceri, chiamati "nebulari", coltivavano invece una dolciaria "semplice" composta da canestrelli, biscotti e amaretti e commerciavano nocciole e castagne: da loro e dalle famiglie nacque in seguito il pandolce genovese.

Le ricette dei dolci di confetteria, limitati però allora nel consumo alle classi più agiate, si trasferirono naturalmente nelle città ricche d'Europa e questo portò a scambi di scoperte e a reciproche influenze. E, se la confetteria genovese dovette le sue origini agli influssi orientali, in seguito dovette il suo sviluppo al perfezionismo francese.

I cuochi francesi che nel rinascimento avevano appreso le preparazioni di pasticceria e di confetteria dai cuochi veneziani, fiorentini e genovesi, come Pietro da Recco cuoco di Caterina de' Medici, (*vennero introdotte in Francia le "paste italiane", le marmellate, la frutta candita, sciroppi e liquori come il celebre rosolio di Torino composto con petali di rose rosse di fiori d'arancio e di gelsomino*) e dai cuochi spagnoli l'arte del cioccolato, portarono infatti nel '700 l'arte della confetteria a una raffinatezza fino ad allora sconosciuta.

Nacque in Francia la figura professionale del “confiseur-chocolatier”, artigiano con il proprio grande completo laboratorio e il proprio elegante negozio. Negozi che divennero a Parigi una tappa obbligatoria e elegante per la nobiltà e la borghesia agiata: erano noti i marrons glacés di Bordeaux, le dragées di Fidel Berger, le pastiglie di burro di cacao de la Pomme d’or, tutti negozi ubicati in via dei Lombardi, via Saint Honoré, via Richelieu, che costituivano un elegante quartiere di confettieri. Questi negozi con i loro laboratori furono l’esempio per noi.

I migliori confettieri genovesi consultavano il bellissimo “L’art du confiseur moderne” di Barbier Duval pubblicato a Parigi nel 1862, anche se disponevano già di buoni testi italiani come “Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi” stampato a Torino nel 1776, “Il credenziere di buon gusto” stampato a Napoli nel 1778 e “Il confetturiere piemontese” stampato a Torino nel 1790. Ma la sapienza e il rigore dei testi francesi formò la migliore scuola genovese.

Fiorirono a Genova sulla moda di Parigi le preparazioni di confetteria: si perfezionò il procedimento per candire la frutta, soprattutto albicocche, scorze d’arancio e di limone e piccole pere riunite in mazzetti di tre o quattro. Si candivano fiori: rose, violette, gelsomini per preservare l’alito fresco e gambi di finocchio per curare i denti.

Si lavoravano i confetti (les “dragées”), in varie forme, gusti e colori; les “pralines fondantes” il cosiddetto “office” che riguardava tutti i prodotti a base di fondants e di pasta di mandorla, i prodotti brillantati e i pastigliaggi; il cosiddetto “fourneau” che riguardava la lavorazione della frutta: i succhi, le polpe, gli alcolati e i distillati, e i frutti canditi, le gelatine, gli sciroppi e i fiori. Poi si creavano i prodotti gommosi e gli zuccheri cotti con tutta la varietà delle caramelle. Inoltre gli articoli da dessert (il “four”) che consistevano in una piccola pasticceria chiamata petit fours in cui le materie prime (frutta, mandorle, cacao) venivano sovente combinate con la pasta così detta génoise; e ancora i gelati e le fantasie in ghiaccio. Si lavoravano quindi il cacao e il cioccolato con tutto il bagaglio di conoscenza che questo prodotto comportava. E infine alcuni artigiani si sbizzarrivano a creare le cosiddette “pieces montées” ossia delle sculture in zucchero che decoravano la tavola.

L’arte classica dei confettieri si componeva infatti secondo Barbier Duval addirittura di dieci specializzazioni: le fourneau, le dragées, le four, l’office, le chocolat, les liqueurs, les glaces, la patisserie, le pains d’épice, les pastillages.

Naturalmente si cercavano delle specializzazioni in alcuni prodotti ma generalmente i confettieri genovesi candivano la frutta, lavoravano il cioccolato, e si dedicavano al cosiddetto office; i confetti, più difficili da produrre, pur rappresentando una grande tradizione genovese, erano una specialità di pochi artigiani.

Riguardo alle “pieces montées” è curioso ricordare che la gazzetta di Genova del 7 novembre 1846 rilevava che i confettieri genovesi si preoccupavano rappresentando “esseri storici o favolosi meno di soddisfare il palato che l’occhio. E di riuscire meravigliosi più in apparenza che in realtà”.

Il repertorio del confettiere era quindi vastissimo. Infatti, mentre il pasticciere limitava le sue preparazioni ai prodotti rivestiti di pasta e ai biscotti, il lavoro del confettiere comprendeva i prodotti di zucchero e di cacao, le marmellate, la frutta candita, gli sciroppi e i liquori.

Il censimento delle manifatture del circondario di Genova, effettuato nell’agosto del 1808 dalla appena nata Camera di Commercio, riportava la presenza in città di ben 14 laboratori di canditi e confetti. Successivi censimenti rilevavano nel 1846 dieci laboratori di cioccolato e nel 1908 sette laboratori artigianali di canditura.

L’eccellenza genovese era infatti la canditura della frutta che, da sola, già nel 1859 occupava duecento maestranze, che fabbricavano 200mila kg di cedri canditi destinati pressoché interamente all’esportazione in Olanda, Germania e Stati Uniti d’America; 50mila kg di aranci amari canditi interamente esportati nel Nord Europa; e 60mila kg di frutti assortiti canditi “fini”, esportati per 3/5 in America del Sud, Svizzera e Nord Europa. E questo malgrado la miope politica fiscale del governo piemontese, di cui approfittarono nel 1829 le città di Nizza e di Livorno che esentarono da ogni dazio la fabbricazione di frutta candita destinata all’esportazione e favorirono così il trasferimento di fabbriche genovesi nel loro territorio, interferendo in un commercio già esclusivo di Genova.

La Liguria era infatti la terra degli agrumi, portati secondo la mitologia da Aretusa dal giardino delle Esperidi. Si racconta che i naviganti ne sentissero il profumo dal mare e che gli aranceti di Finale fossero i più belli d’Europa. E questi agrumi insieme ad altri frutti coltivati in Liguria o giunti a Genova con le navi costiere venivano conservati con la canditura ed esportati nel mondo.

È curioso riportare dai vecchi manuali di laboratorio le note sulla scelta e sul trattamento della frutta. I vecchi testi indicavano le qualità migliori e dicevano per esempio che le albicocche migliori provenivano da Napoli, di pasta bianca, mature ai primi di Luglio; per le pere dicevano che erano da preferirsi quelle dette “del cerchio” di un bel colore verdolino e molto trasparenti; che le pesche moscatelle migliori

provenivano da Albenga con il colore del nocciolo marrone e non rossiccio; che i chinotti provenienti da Savona erano molto chiari e ben calibrati; che la zucca migliore proveniva da Cremona di corteccia verde biancastro e polpa bianca; che le ciliegie migliori erano le amarene, che le regine Claudie provenivano da Napoli. Dicevano infine di non usare per cotogne le pere, ma le mele di Napoli di forma rotonda schiacciate, ben profumate; e che i migliori marroni provenivano da Bussoleno e da Cuneo.

E queste indicazioni sono valide e vengono applicate ancora oggi salvo purtroppo una certa difficoltà nel reperire alcuni tipi di frutta ormai non più coltivati.

I pasticceri genovesi erano invece noti per la biscotteria che, dal classico biscotto del Lagaccio, semplice pane aromatizzato a cottura sostenuta, al biscotto della Regina, al caporale, ai canestrelli, all'anicino, al frollino di Torriglia, era ricca di sostanze nutritive e caloriche, preziose per una sana alimentazione. Si producevano gli amaretti nell'entroterra: di impasto morbido quelli di Cavi e Voltaggio, secchi e di più lunga conservazione quelli del savonese e del Sassello. La pasticceria più propria come la grigliata di pasta frolla, "il cobeletto" ripieno di marmellata e il pandolce, subì poi l'influsso svizzero tedesco; infatti già nel 1846 nove botteghe di pasticceria erano gestite da svizzeri tedeschi che portarono a Genova la loro pasticceria mitteleuropea fatta di dolci più preziosi e di più facile presa sul gusto delle persone.

Anch'essi comunque appresero anche le novità elaborate dai pasticceri francesi.

Con questa antica cultura materiale, nata dai commerci con l'oriente, sviluppata nella nostra città e perfezionata con l'influsso francese, con la precisa conoscenza del comportamento degli zuccheri durante la cottura, con la ricerca dei migliori frutti che la natura forniva, con la sapiente miscelazione delle qualità di cacao, con la produzione diretta di liquori e essenze volta a dare allo zucchero i sapori della natura, i nostri laboratori di confetteria crebbero e diedero nell'800 e nel primo periodo dell' 900 grande lustro a Genova. Forse anche per questa grande tradizione Genova divenne una delle capitali dello zucchero con, tra le altre, la grande raffineria della "Ligure Lombarda" attiva a Sampierdarena dal 1876. E certamente, anche per questa grande

tradizione, nacquero a Genova, accanto ai laboratori artigianali, eccellenti industrie dolciarie.

Nacque nel 1909 in un piccolo laboratorio a Pegli; la Elah; fu fondata da un francese Françoise Molié e si specializzò nei budini e nelle caramelle mou divenendo, sempre restando a Pegli, una grande industria nazionale.

Nel 1927 nacque a Cornigliano la Dufour che inizialmente, con il nome di San Giacomo produceva pastiglie di liquirizia con il succo estratto in un'altra fabbrica della famiglia; divenne poi, con la conduzione della famiglia Dufour, una delle più importanti e più belle industrie italiane di caramelle.

Era già nata a Sestri Levante la fabbrica di torrone della famiglia Rossignotti e nacquero in seguito in città la Horvath con una particolare confetteria di derivazione ungherese, la Galenia, da un ramo della famiglia Dufour, specializzata nei pastigliaggi, la Silca caramelle e altre unità minori.

A Nervi nacque il polo del cioccolato e del cacao con la Princeps, L'Aura, e la Sicao, e sempre nel cioccolato operavano in città la Decri e la Delfino che macinava cacao a San Fruttuoso.

Nel ramo della pasticceria e biscotteria, dopo che Panarello nel 1885 produsse per primo in modo semi-industriale i biscotti del Lagaccio e il pandolce, e Preti attivo nel 1851 inventò la sacripantina, nacque nel 1900 per opera di un artigiano, Pietro Marchese, la Saiwa che si specializzò nei wafer di scuola inglese. Lo stabilimento di Corso Gastaldi costruito tra le due guerre e chiuso nel 1990 fu la sede storica dell'epoca d'oro della ditta che divenne una delle più importanti industrie biscottiere europee.

Nacque poi da un mulino di Pontedecimo ai primi del '900 la Grondona, che si impose in campo regionale con i classici prodotti della biscotteria genovese.

Queste industrie che davano lavoro a più di 2000 persone e creavano un indotto di creativi e di meccanici, convivevano con le botteghe artigiane, alcune specializzate nella confetteria e nel cioccolato, altre nella pasticceria e nella biscotteria tradizionale. Ma nessuna industria sostituì mai i laboratori artigianali di frutta candita, la cui manifattura era descritta nei testi come "canditura alla genovese", dove la frutta fresca, il lento processo artigianale e la mancanza di ogni additivo creavano un prodotto unico e insostituibile.

Un viaggiatore francese in una lettera da Genova del 20 dicembre 1833 affermava che "delle meraviglie di questa città, i confetti, i canditi e la cucina erano le cose che gli

piacevano di più” e si perdeva nella descrizione dei canditi, dei loro colori, della loro freschezza che apparivano ancora più vive sotto le stalattiti di zucchero...

E in effetti i canditi erano uno dei valori della Genova ottocentesca. Si ricorda la consuetudine da parte delle istituzioni cittadine di regalare a illustri visitatori la frutta candita come simbolo della città, come si ricordano le scatole in legno di frutta candita con le vedute di Genova che aziende e privati cittadini spedivano ad amici e clienti in tutto il mondo.

Se questo in parte ancora rimane, il bel quadro produttivo sopra indicato subì purtroppo un profondo mutamento a partire dalla seconda metà del '900.

Il declino dell'economia genovese, e il lento perdersi delle tradizioni, insieme ad altre cause, portarono alla chiusura di molti tipici laboratori artigianali di confetteria e cioccolato e alla chiusura o al trasferimento di tante nostre industrie dolciarie. Questo è già molto triste, ma se poi sparirà del tutto il tipico e completo grande laboratorio di confetteria genovese, la città sarà privata di una ricchezza di specialità e di una fucina di gusti, forme, profumi e colori che non aveva e non ha uguali nel nostro panorama dolciario.

Ma purtroppo le istituzioni e la città non se ne accorgono e hanno ingiustamente un po' dimenticato la confetteria come manifattura, come simbolo e come dolce. Dei sette laboratori artigianali di canditura presenti a Genova nel 1908 ne è rimasto oggi uno soltanto.

Questa dimenticanza di un grande passato è ingiusta, perché la frutta candita come la confetteria hanno scritto la storia genovese dei dolci: storia di cultura materiale che, derivando dai commerci con l'oriente, con l'Europa e con il nuovo mondo, testimonia, anche con i dolci, la vocazione internazionale che ha reso grande Genova nel passato: quando la cotognata veniva chiamata “pasta di Genova”, il pan di Spagna, “genoise”, e la manifattura dei canditi genovesi era citata nell'enciclopedia di Diderot e D'Alembert.

Ma non vogliamo essere troppo negativi: Genova deve riscoprire il suo passato, anche dolciario. Ci aiuta un certo ritorno al tradizionale e al naturale, che si esprime in molti aspetti della vita e anche nella ricerca di dolci, la cui fabbricazione pareva ormai superata dal tempo.

Questo legittima la speranza che non scompaia del tutto la figura professionale dell'artigiano confettiere genovese, alla cui arte abilità e gusto deve tanto la nostra cultura dolciaria.

Ma quali sono i dolci più caratteristici della grande tradizione della confetteria genovese?

Più anticamente la cotognata, o “pasta di Genova”; medioevale e rinascimentale, di cui tanti autori hanno parlato. Era uno tra i primi modi di conservare la frutta con lo zucchero e di farne allo stesso tempo un dolce prezioso.

Poi lo zucchero rosato del '600, che venne prodotto e consumato a Genova per le virtù mediche della rosa attribuitele per primi dagli antichi medici arabi: ne lodavano l'azione rinfrescante e astringente per vari disturbi dello stomaco, dell'intestino e della gola.

E la frutta candita che originò dalle scorze degli agrumi immerse nella melassa per preservare ai naviganti la vitamina C, e che si perfezionò a Genova e nei porti del mediterraneo per divenire il più prezioso dei dolci.

E le spezie confettate che, insieme alla frutta candita, appartengono alle prime origini della confetteria.

Inoltre la pasta di mandorle, le “noci greche” dei romani elaborazione genovese dei dolci di pasta di mandorle conosciuti da sempre nei paesi dove si coltivava il mandorlo, albero di grande valore nutritivo e commerciale e di valore estetico e simbolico per la sua bellissima fioritura invernale.

Questi sono i principali dolci della confetteria genovese ispirata dall'antica cultura dolciaria orientale. Altri importanti dolci ispirò alla confetteria genovese la scuola ottocentesca francese.

Il marrone candito nato, con la stessa tecnica della canditura della frutta, nella regione francese dell'Ardèche dove si coltivava il castagno.

Il cioccolato “Santé” o della “sanità”, precursore non concato del cioccolato moderno, chiamato così perché, contenendo solo zucchero e cacao in percentuali uguali, era considerato un eccellente alimento facilmente digeribile.

E la grande confetteria “fine” dove l’arte del confettiere si propone di riprodurre con lo zucchero, i colori, i sapori e i profumi della natura. È l’“office” dei demisucres, dei fondants, delle paste di frutta, delle gelatine, delle pastiglie, dei soggetti in zucchero colati in stampi di gesso e degli zuccheri cotti.

E le gocce al rosolio, che rappresentano uno dei più alti livelli della capacità di lavorare lo sciroppo di zucchero. Capacità nata per conservare i beni della natura e poi per rappresentarla, dando a una goccia di rosolio la fragranza di un frutto o di un fiore fresco.

E i confettieri genovesi, prima con le tecniche di conservazione, e dall’800 in poi con la fantasia, hanno saputo realizzare questa bellissima cultura materiale.

Concludeva così la sua relazione il 13 ottobre 1863 mio trisnonno Pietro Romanengo al presidente della Camera di Commercio e Arti di Genova, che gli aveva richiesto notizie *“sullo stato in cui si trova attualmente l’industria della confettureria e sui bisogni della stessa”*. *“...riguardo all’industria della confettureria che dall’adolescenza esercito con passione e per cui imploro dall’illuminata Camera di Commercio e Arti a cui Vostra Signoria degnamente presiede valida protezione...”*.

Allora chiedeva attenzione una delle più ragguardevoli manifatture della città, oggi ci basterebbe che la confetteria genovese non fosse solo un bellissimo ricordo ma, anche se in dimensione diversa, fiorisse ancora nei laboratori genovesi e nel gusto dei consumatori.
