R

Food

N° 19

la Repubblica

Giovedì
26 aprile
2018

5 Bottarga boreale Nella norvegese Tromsø, oltre il Circolo Polare Artico, la veronese Lia Berti ha aperto un'azienda che produce bottarga con le uova di merluzzo. Il made in Italy fuori dai confini nel reportage di Martina Liverani

7 Cannucce green Di carta, metallo, vetro, aromatizzate. Quelle classiche, di plastica, stanno per finire al bando in molti Paesi. Perché inquinano. Ecco come sta cambiando uno dei totem del bere. Nel racconto di Dario Mangano

QUEI BISCOTTINI, CHE STORIA!

A FIRENZE APRE IL MUSEO DEI "CANTUCCI" MATTEI, 160 ANNI DI DOLCEZZA. E UN EQUIVOCO

di LICIA GRANELLO, *fotografie di* ALESSANDRA TINOZZI

GUSTO LETTERARIO
di Andrea Mattacheo

Troppe parole poco pane e cala la notte

Inizia con un pezzo di pane l'ascesa all'olimpo delle lettere di padre Sebastian Urrotia Lacroix, protagonista di *Notturno Cileno* (R. Bolaño, Adelphi 2016). Inizia con un invito nella tenuta di Farewell, l'uomo che mormora parole solenni di cui sfugge il senso ma la cui importanza si coglie dal primo istante. Sebastian è soltanto un seminarista allora, non intravede ancora in sé stesso il giovane invecchiato che presto diventerà, ma già s'immagina la strada che conduce al mondo dell'alta letteratura come un cammino di rose, dove il gusto prevale su tutti gli obblighi e le necessità pratiche. Una volta arrivato in quel luogo dei sogni, destinati a farsi incubi, in attesa dell'ospite illustre previsto per cena, si perde tra i possedimenti terrieri di Farewell. Trova aperta la porta di una capanna di contadini, lavorano per il colto signore e lo accolgono con tutto il rispetto che hanno loro insegnato si deve avere per chi indossa quell'abito. Credono sia lì per confortare un bambino malato, o forse già morto, non lo ricorda; ricorda soltanto la sua irritazione "Dio mio, non potevo mica essere dappertutto". E ricorda un tozzo di pane, appunto; quanto hanno da offrirgli per l'aiuto. Lo mangia, perché ha fame, e lo trova buono; ma non può fare a meno di pensare che sia pane duro, cotto in un forno di argilla, che va prima, con poca eleganza, un po' inumidito. Così come non può fare a meno di pensare che quei contadini siano terribilmente brutti e i loro discorsi incoerenti. E invece di dire solo grazie li loda con parole ampollose: "gradevole al palato, grande prelibatezza, dilettevole frutto della patria, ottimo sostentamento dei nostri infaticabili agricoltori". Per fortuna nei saloni della tenuta lo aspetta un'ospitalità di ben altra fattura – insalata alla cilena, cacciagione accompagnata da salsa bernese e Grongo direttamente dalla costa – condita da dotte disquisizioni sull'immortalità letteraria. Nella sua vita ce ne saranno decine e decine di cene altrettanto squisite e interessanti. Ce ne saranno alcune in una casa nel cui scantinato si torturano e uccidono oppositori del governo di Pinochet.

Ma come poteva immaginarlo lui che sarebbe finita così? Lui che cercava solo la pace per immergersi in un libro, come poteva immaginare che quando chi controlla le parole si dimentica di apprezzare il pane poi cala la notte?

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Email redazione
rfood@repubblica.it

Luiss di Roma
All'università del cibo

L'agroalimentare è una delle punte di diamante dell'imprenditoria italiana e, per questo, proprio al food è dedicato il secondo degli "Appuntamenti con l'Ingegno" organizzati dall'università Luiss di Roma, un ciclo di conferenze pensato dal rettore Paola Severino, incentrato sulle eccellenze del made in Italy. Il 3 maggio (alle 17), nella Sala delle colonne dell'ateneo, dopo i saluti del rettore, di Emma Marcegaglia (presidente Luiss) e di Luisa Todini, intervento introduttivo dello chef Massimo Bottura e poi spazio ai protagonisti della grande industria alimentare: Gian Domenico Auricchio (ad di Gennaro Auricchio Spa), Lisa Ferrarini (presidente del Gruppo Agroalimentare Ferrarini), Francesco Paolo Fulci (presidente di Ferrero Spa); Giuseppe Lavazza (vicepresidente di Luigi Lavazza Spa), Luigi Serra (presidente Serra Industria Dolciaria Srl) e Roberto Amerighi (cofondatore di GreenJinn). L'evento è in collaborazione con il comitato Leonardo

Fatti in Italia

Quanta storia i biscotti di Prato ma non chiamateli "cantucci"

A Firenze apre la bottega museo che, tra documenti e aromi, racconta i 160 anni della ditta Mattei
Dall'innamoramento di Malaparte al matrimonio con il Vinsanto. E quel malinteso sul nome...

di LICIA GRANELLO
fotografie di ALESSANDRA TINOZZI *per RFood, illustrazioni di* MARTA SIGNORI

A proposito di Malaparte, Le dirò che nei suoi ultimi giorni, quando andavo a trovarlo, egli si informava circa l'arrivo dei biscottini di Prato, che egli sapeva a Lui già spediti da amici pratesi, e ne vantava la bontà eccezionale". La passione golosa dello scrittore pratese raccontata nella lettera di un amico è uno dei tanti tasselli di un puzzle che Antonio Mattei cominciò a comporre nel 1858 al piano terra di un palazzo medievale. E che quest'anno, in coincidenza con il compleanno numero centosessanta, la famiglia Pandolfini – erede dei Mattei – ha deciso di celebrare aprendo un museo-bottega nel cuore di Firenze.

Biscotti e non cantucci. L'equivoco nasce dalla prima insegna: "Antonio Mattei – fabbricante di cantucci, biscotti ed altri generi". I cantucci, in realtà, erano prodotti a partire da una pasta lievitata, arricchita con zucchero e olio, profumata all'anice, cotta in forno e affettata. Un tentativo di dare dignità di dolce alla povertà del pane, azzerato nei numeri e nella popolarità insieme ai primi segni del benessere, quando abbiamo cominciato a permetterci il lusso dei biscotti veri.

L'irresistibile fascino dei dolcetti con la carta blu Savoia è facilissimo da verificare: basta passare in questi giorni davanti al work in progress di via Porta Rossa. L'inaugurazione è fissata per il 3 maggio, ma la processione di questuanti golosi è inarrestabile. Grandi e piccini, magri e grassi, italiani e stranieri, passano e buttano un'occhiata distratta. Poi si fermano, tornano indietro, guardano meglio, fanno capolino all'interno, chiedono "se almeno si può comprare un sacchettino di biscotti". Sono una gran bella famiglia, i Pandolfini. Quattro figli distribuiti nel decennio che va dal '61 (Letizia) al '71 (Francesco). In mezzo, Marcella ed Elisabetta e su tutti l'inossidabile energia di mamma Maria Laura, napoletana in trasferta da sessant'anni in terra pratese e ancora capace di fare ogni anno una quarantina di pastiere per onorare la tavola pasquale di amici e parenti. Alle loro spalle, un albero genealogico strutturato con un fondatore, i suoi figli, e uno slittamento di cognome, da Mattei a Pandolfini, complice l'avvicendarsi, parallelo alla storia della famiglia, di guerre e

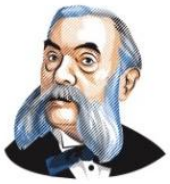
Confezioni colorate
I prodotti esposti nella bottega di Firenze. Tra gli altri si vedono le confezioni rosse (cioccolato) e quelle verdi (mandorle e pistacchi). Nella vetrina alcune delle specialità del laboratorio

vedovanze. Passaggio consolidato dall'intelligenza visionaria di nonno Ernesto, premiato nel centenario della fabbrica con la nomina a cavaliere del lavoro. Da una generazione all'altra, il filo rosso della qualità non si accorcia di un millimetro. I biscotti vengono premiati a Firenze nel 1861 alla prima Esposizione Italiana, l'anno seguente Londra all'Esposizione Internazionale, nel 1867 all'Exposition Universelle di Parigi, e poi Vienna e Filadelfia. Prima che il mondo si affacci sull'ultimo secolo del millennio, la Mattei ha già varcato tutti gli oceani, forte dei suoi biscotti squisiti e della confezione originariamente color carta da zucchero (mutuata poi in una nuance di blu più acceso, pare come omaggio ai Savoia) legata col cordino colorato. Una sorta di packaging ante litteram che ha attraversato intatto l'intera storia aziendale. Nel frattempo, i cantucci e i biscotti alle mandorle vengono affiancati dal pan di ramerino (rosmarino e uvetta), dalla torta mantovana (con ricetta lasciata in dono da due suore ospitate in occasione del Giubileo del 1875) e dai brutti boni, ideati per utilizzare i bianchi dell'uovo scartati nella preparazione dei prodotti. A seguire, i biscotti della salute, i savoiardi, il filone candito, tutti venduti nel laboratorio con spaccio, dove ancora oggi si realizzano i due terzi del fatturato totale (2.600 milioni), grazie a un mix efficace di ingredienti eccellenti e legami col territorio, tra le cappelliere piene di biscotti in partenza per l'Australia e gli anziani che con la scusa di comprare i sacchettini di sbriciolature si siedono a chiacchierare davanti al bancone. Un'attività così vincolata alle materie prime che in tutta la sua storia la Mattei ha abbassato le saracinesche solo fra il '39 e il '42 per il rifiuto di usare farine e mandorle di risulta, salvo tornare in attività negli ultimi anni della guerra con l'obbiettivo di garantire le forniture di pane al vicino ospedale gestito dalla Croce Rossa. I fratelli Pandolfini sono figli orgogliosi di questa storia, ma non prigionieri, se è vero che Francesco dopo la laurea in Scienze politiche ha studiato restauro e Letizia è storica dell'arte. A lei, in particolare, è toccato raccogliere e codificare il materiale per il museo tra mercatini e biblioteche, archivi e magazzini, visto che i pratesi, storici produttori di tessuti, hanno portato i biscottini Mattei chiusi nelle valigie insieme a scampoli e campioni in tutto il mondo. Nella città che

Parma
Due giorni ai musei

Quale modo migliore per celebrare la festa dei lavoratori se non regalarsi un'esperienza che unisce cultura e gastronomia? Il 30 aprile e il primo maggio, infatti, i sei musei del cibo della provincia di Parma resteranno eccezionalmente aperti secondo l'orario normale. Un'occasione ghiotta per scoprire monumenti e architetture dal grande valore storico e artistico e, allo stesso tempo, riavvicinarsi alla tradizione gastronomica e ai prodotti di un territorio che, non a caso, è noto come "food valley" italiana. La scelta è ampia: a Langhirano c'è il museo del prosciutto, quelli dedicati alla pasta e al pomodoro sono a Collecchio, poi ci sono il museo del salame di Felino, il museo del vino di Sala Baganza e, a Soragna, quello del parmigiano reggiano. Ulteriore elemento allettante: al termine della visita, i prodotti raccontati nei musei si possono anche assaggiare

SCRITTORI GOLOSI



Pellegrino Artusi
Il grande gastronomo e scrittore (1820-1911) parla del "caro amico" Antonio Mattei nelle pagine de *La scienza in cucina*, citandolo a proposito di un piatto della tradizione toscana, la stiacciata fiorentina, e della preparazione della pasta Margherita

Hermann Hesse
Nel resoconto dei suoi viaggi in Italia, l'autore tedesco (1877-1962) riporta il racconto di un amico fiorentino e dell'amico di costui, Emilio Mattei, figlio di Antonio, identificato come fabbricante di biscotti in quel di Prato

Ardengo Soffici
Lo storico laboratorio di Prato viene citato con il nomignolo "Mattonella" – usato dai pratesi per via delle decorazioni che incorniciano le vetrine – dallo scrittore Ardengo Soffici (1879-1964) nel suo *Passi tra le rovine*

Curzio Malaparte
In *Maledetti toscani*, Curzio Malaparte (1898-1957) rivendica la sua orgogliosa appartenenza alla città di Prato, rammentando "l'odore delle stiacciate e delle mantovane calde, che giungeva dal forno di Mattonella..."

Le cappelliere
Le storiche cappelliere del biscottificio Mattei esposte nella nuova bottega museo il cui progetto si deve all'architetto Carlo Achilli che ha recuperato un magazzino trasformandolo in area espositiva

I fratelli Pandolfini a Firenze
Marcella, Letizia, Elisabetta e Francesco, la nuova generazione di Pandolfini, eredi di Antonio Mattei, il capostipite e fondatore dell'azienda nel 1858. Guidano la ditta insieme a mamma Maria Laura

Come si producono e come si abbinano
Nella ricetta tradizionale dei biscotti (o biscottini) Mattei di Prato, avvolti nella celebre carta blu, solo farina, uova, zucchero mandorle e pinoli.
A garanzia di una qualità senza compromessi, i pinoli arrivano da San Rossore, le mandorle dalla Puglia, e la farina è una miscela dei migliori grani italiani.
Mattei produce anche due varianti: con gocce di cioccolato 85 per cento della Manifacture Cluizel (carta rossa) e impastato con mandorle e pistacchi siciliani (carta verde). Cottura e riduzione in tocchetti come per i cantucci. Grazie all'assenza di lievito e grassi, i biscotti si conservano a lungo in barattoli ben chiusi.
Abbinamento d'elezione, il Vinsanto Antinori, prodotto da uve Trabbiano e Malvasia appassite sui graticci e vinificato in legno

ha inventato il *pagherò*, progenitore del traveller's cheque (merito del mercante quattrocentesco Francesco Datini), la vocazione al commercio si è sposata mille volte con il valore dei prodotti. Non a caso, i Pandolfini hanno scelto la famiglia Antinori per l'abbinamento biscottini-Vinsanto, con tanto di lettera autografa di Ernesto Pandolfini a Piero Antinori con la prima richiesta di fornitura datata mezzo secolo fa. Ancora oggi, la Mattei è il più sostanzioso cliente del Vinsanto Antinori, immancabile nelle confezioni regalo del biscottificio. Il legame con Firenze non è solo frutto di un accordo tra aziende. A metà degli anni '20, Ernesto Pandolfini aveva concesso al fratello di aprire un punto vendita in via Tosinghi, "a condizione che vengano rispettate le caratteristiche dei prodotti originali". Ma due anni più tardi, constatato che i biscotti fatti in loco erano una copia piuttosto sbiadita degli originali, il negozio venne chiuso. Da allora a oggi, i biscotti sono stati molto presenti in pasticcerie, gastronomie e ristoranti fiorentini, pur senza il supporto di una bottega monomarca. Ma centosessant'anni sono un traguardo troppo importante per esaurirlo con i festeggiamenti di rito, e soprattutto Firenze è una spina nel cuore di ogni pratese. Riempite le bacheche di premi e riconoscimenti – culminati nel 2016 con l'emissione di un francobollo dedicato – la voglia di riaffacciarsi in riva all'Arno ha avuto il sopravvento. Il problema era dove, visto che l'Unesco ha blindato il centro storico, vietando ulteriori sfregi alimentari, dopo che le stradine del cuore cittadino si sono riempite di fast food e affini. L'architetto Carlo Achilli è riuscito a trasformare un piccolo magazzino in un gioiellino museale e contemporaneo, che sa di storia e di biscotti. Tra l'adesione al crowdfunding del Centro Pecci per il restauro della fontana di Enzo Cucchi e l'inserimento nel catalogo del prestigiosissimo store newyorkese Bergdorf Goodman, i biscotti con le mandorle Mattei vanno incontro a un futuro radioso. La scorsa settimana, è arrivata la telefonata di un professore di Chicago, insegnante per un anno alla gloriosa scuola tessile di Prato. Aveva appena ricevuto il pacchetto ordinato su Internet e si era commosso annusando il profumo dei suoi biscotti preferiti. Altro che *madeleine* di Proust.

©RIPRODUZIONE RISERVATA