



Анисовое обаяние выпечки Бай

АВТОР: МАРИЯ ГОНЧАРЕНКО

Какой русский не любит итальянские панеттоне?! Среди гостинцев из Италии всегда найдется место именно для этих сладких кексов. Ведь секрет их совершенства кроется в разнообразии вкусов, следования вековым традициям и сопровождается бесконечным шлейфом историй, курьезов, анекдотов и примеров как находчивости, так и удачи итальянских мастеров выпечки и предпринимателей.

Оказывается, везти панеттоне в Россию – это давняя историческая традиция. Об этом рассказывает нам Томмазо Бай, директор семейного предприятия по производству типичной для северных озер Италии выпечки. Baj & Co была основана в 1768 году, и шуточный девиз компании гласит: «Милан не знал еще, что такое трам-

AUTHOR: MARIA GONCHARENKO

Baj & Co., a legendary bakery

Who doesn't like Italian panettone? Just think of that! The Baj & Co. bakery, specializing in this pastry, was founded in 1768! At the end of the 19th century, when Baj was located on the main square of Milan, it was popular with the Milanese nobility. And there's more. Back in 1889, the owners personally delivered panettone to the court of the Russian emperor himself.

Today, the Baj family business continues, and tireless descendants treat dessert lovers to their products, which combine fidelity to the traditional recipe, meticulous quality control of their products, and the latest advancements in the art of baking. In addition to the most famous panettone, which is considered a Milanese dessert, there are some sweets typical of Lake Como. Among them is Resta Baj, a cupcake with a traditional pattern in the shape of fish, and anise Mataloch Baj, enriched with nuts, raisins, and dry fruits, which fishermen's wives used to bake for their men for breakfast.

В далеком 1889 году Джузеппе Бай лично отвозил партию своих сладких изделий ко двору русского императора

бай, а уже уплетал панеттоне Бай». В далеком 1889 году Джузеппе Бай лично отвозил партию своих сладких изделий ко двору русского императора. Его потомки до сих пор хранят паспорт с печатями, поставленными на российской границе. Они рассказывают об этом с гордостью и улыбкой, и тут же продолжают потчевать нас еще более занимательными историями. В конце XIX века, когда кондитерская «Бай» находилась на главной

площади Милана, ее посещали многие знатные и высокопоставленные миланцы. Был среди них футурист Филиппо Томмазо Маринетти, который так страстно полюбил выпечку Бай, что замахнулся на основную гастрономическую традицию Италии – саму пасту! Он назвал ее доисторическим тестом, обремененным тяжелой философией, чуть ли не опиумом для народа. По его мнению, употребление пасты вызывало у итальянцев слабость, пессимизм, лень и тоску по прошлому. Чтобы спасти обреченную на пожизненные мучения нацию, Маринетти предлагал заменить пасту





на панеттоне в рационе национальной кухни.

Сегодня семейное дело Бай продолжается, и неутомимые потомки угощают любителей сладкого своими изделиями, в которых удивительным образом сочетаются традиционная верность рецепту, строжайший контроль за качеством исходных продуктов и современные достижения пекарского искусства. В результате получаются вкуснейшие кексы, которые дольше сохраняют свою свежесть. Помимо самого известного панеттоне, который считается миланским кондитерским изделием, очень популярны и изюминки кулинарии родом именно с берегов озера Ларио. Это и Реста Бай, кекс с традиционным узором, воспроизводящим силуэт рыбы, и также анисовый Маталох Бай, щедро сдобренный орехами, изюмом, сухофруктами, который раньше пекли жены рыбаков на завтрак своим мужчинам. «К высоким калориям они прибавляли изрядную долю любви, которая до сих пор является главным ингредиентом выпечки Бай», – уверяет нас, смеясь, Томмазо.

Baj & C. srl

Via Dottesio, 8, Como

www.panettonebaj.it

1. Anise Mataloch Baj
2. Old Milan
- 3, 4, 5. Advertising labels
6. Traditional panettone

