

Colomba Bai[®]

DOLCE TIPICO
DELLA CITTÀ DI MILANO
A LIEVITAZIONE NATURALE



DAL 1768

Un marchio storico che ha reso
Milano famosa nel mondo



Colomba Baj®

Baj & C. srl

www.panettonebaj.it - info@panettonebaj.it

Inst.: @panettonebaj #colombabaj

Fb: Panettone Baj - Li: Tomaso Baj

Tel. +39 031 54 76 933

Sede legale

Via Dottesio, 8 - 22100 Como - Italia

PI 03678970132

“Baj” è un marchio registrato

“Baj” is a registered trade mark

L'illustrazione in copertina
è stata realizzata da *Laura Marelli*.

CONFETTERIA
G. BAJ
MILANO
Piazza del Duomo
Fabbrica Speciale di
PANETTONI
per esportazione
Premiato
volte.
IMPORTANTE OCCASIONE
UN PANETTONE DI K.2 PER L.6.50
FRANCO IN TUTTA ITALIA - ESTERO UNIONE POSTALE I.B.
Unico Deposito
di
CHAMPAGNE
Gran
Moueuax
Una cassa di 12 bottiglie - Lire 40
o lire 3.50 la bottiglia.
FABBRICA DI CIOCCOLATTO
a Lire 4.00 al Kilo
qualità fina - puro Cacao e Zucchero.
SPECIALITÀ IN SACCHI DI SETA
per sposalizio.
Grande Novità in Bomboniere
I Panettoni si fanno da 1/4 di kilo fino a 20 Kilo cadauno.

UN'INVENZIONE DEGLI ANNI TRENTA.

La colomba pasquale è un'invenzione recente. Per la precisione risale agli anni Trenta del xx secolo, quando *Dino Villani*, formidabile direttore pubblicitario della *Motta*, decise di replicare con un dolce pasquale i successi di vendita ottenuti nel periodo natalizio con il panettone.

Pochi anni prima, a Torino, era stato lanciato sul mercato l'*uovo di Pasqua*, che stava già riscuotendo grande apprezzamento da parte del pubblico. Quale migliore controposta, per Milano, di un dolce che riprendesse, in versione "primaverile", l'impasto del classico panettone?

La colomba rappresenta dunque una produzione "nuova" nel panorama dolciario, ma si è saputa affermare con successo su tutti i mercati grazie al suo sapore fresco e alla delicata fragranza, esaltata dai cubetti di arancia candita e dalla glassatura arricchita di codette di zucchero e mandorle.

Anche la caratteristica forma di colomba, che richiama i sentimenti di pace e rinascita legati alla Pasqua e alla sua "stagion dei fiori", ha contribuito, con la sua forte carica simbolica, alla fortuna di questo prodotto e al suo radicarsi nella tradizione dolciaria italiana.

Nella pagina a fronte, piccolo capolavoro tipografico, che pubblicizza il panettone, il "cioccolato" Baj e altri prodotti, anche nella versione in "sacchi di seta per sposalizio". Sotto, copertina di un catalogo Baj.



UN'ORIGINE ANTICA E AFFASCINANTE. Nonostante la colomba pasquale nasca nel xx secolo dalla creatività imprenditoriale della *Motta*, nella storia gastronomica di Italia non mancano illustri “precedenti” a questo dolce moderno. Pani a forma di colomba da consumare durante la *Pasqua*, infatti, esistono da tempo immemore, per esempio in Sicilia, dove prendono il nome di *Palummeddi* (“colombelle”).



Noè sull'arca
accoglie la colomba.
Miniatura
in un manoscritto
della British Library.

La ragione di questa antica diffusione è presto detta: nel pur variegato panorama culturale della Penisola, un elemento accomuna tutte le tradizioni locali, ed è la *Bibbia*, con le sue storie. La colomba di *Noè*, che annuncia la fine del *Diluvio* e la pace dopo la tempesta, è profondamente connessa, nella coscienza collettiva, alla *Pasqua* e alla *risurrezione*.

Già numerose, del resto, le leggende medievali che narrano di un dolce a forma di colomba. La storia più suggestiva racconta che intorno al 612, in occasione del suo viaggio nella penisola italiana, *San Colombano* giunse al cospetto della regina *Teodolinda*. Costei, per onorare l'abate irlandese, lo invitò a un sontuoso banchetto e imbandì la tavola con i prodotti migliori delle sue terre, tra cui spiccavano alcune colombe allo spiedo.

L'abate, però, non avrebbe potuto consumare carne perché era *Quaresima*. Per non offendere la regale ospite, *Colombano* dichiarò che avrebbe gustato le colombelle arrosto solo dopo averle benedette; ma un miracolo si compì e le colombe allo spiedo si trasformarono in colombe di pane bianco. La regina, meravigliata dal prodigio, riconobbe la santità di *Colombano* e gli donò il territorio di Bobbio perché vi fondasse l'omonima abbazia.



Scena di banchetto medievale.
Miniatura in un manoscritto di Oxford.

UNA RICETTA LABORIOSA.

La colomba, come il panettone, è un dolce di complessa realizzazione, il cui segreto è racchiuso nel lungo processo di lievitazione. Gli ingredienti fondamentali sono farina, lievito, uova, zucchero, burro, latte, arance candite, nocciole e mandorle.

La bontà della *Colomba Baj* è data soprattutto dalla eccellente qualità degli ingredienti e dall'impiego del lievito madre, allevato e tramandato di generazione in generazione come un prezioso cimelio di famiglia.

La colomba si differenzia dal panettone per l'assenza di uvetta e cedro candito, mentre prevede una più abbondante presenza di arancia candita. La lavorazione del candito d'arancia è uno dei punti chiave per ottenere una colomba di qualità eccelsa: nella *Colomba Baj*, si tratta di arance fresche semi-candite a freddo, che mantengono intatto il delicato aroma del frutto e danno ai cubetti una consistenza morbida e piacevolissima.



Cartoncino pubblicitario in stile Liberty della Confetteria-Pasticceria Baj che raffigura bambini che giocano. Sul retro la scritta in oro con indicati i prezzi di consegna nel Regno d'Italia.

La *Colomba Baj* si caratterizza inoltre per una glassa ottenuta con nocciole I.G.P. delle Langhe piemontesi, albume di uova fresche e zucchero, mandorlata con mandorle intere, non pelate per mantenerne meglio il sapore, e codette di zucchero.

Il ciclo di lavorazione della colomba è molto simile a quello del panettone e richiede una quarantina di ore, più fasi di lievitazione e periodi di riposo dell'impasto. Una volta preparata la pasta, la si versa in un pirottino a forma di colomba e la si inforna.

All'uscita dal forno, si usa capovolgere il dolce ancora bollente: raffreddandosi "a rovescio" si evita che collassi a causa della forte differenza di temperatura rispetto all'ambiente.

In questo modo, la pasta si mantiene soffice e morbida.

Questo processo è tipico dei prodotti di alta qualità, poiché esige maestria ed esperienza, e non poco tempo dedicato ad ogni singola produzione.

Oggigiorno esistono numerose variazioni sul tema "colomba", che prevedono l'aggiunta di ulteriori ingredienti e, talvolta, la sottrazione di altri, in particolar modo dei canditi; la *Colomba Baj*, tuttavia, si mantiene fedele alla ricetta originale nell'idea che, con pochi e semplici ingredienti, rigorosamente di eccellente qualità, si possa produrre un'esperienza alimentare gratificante, in cui ogni sapore sia esaltato e valorizzato nell'incontro con gli altri.

L A COLOMBA BAJ. Ai tempi della celebre *Confetteria Baj* di Piazza del Duomo, angolo via Santa Radegonda, la colomba pasquale non esisteva ancora; lo stesso Filippo Tomaso Marinetti, fondatore del movimento futurista e grande apprezzatore del *Panettone Baj*, non aveva immaginato, tra le sue bizzarre ricette e notevoli intuizioni gastronomiche, un dolce simile alla colomba. Solo con un salto della fantasia e per analogia con quanto disse per il panettone possiamo immaginare che egli l'avrebbe preferita alla “preistorica pastasciutta”.

La produzione della colomba costituisce, per la famiglia Baj, una novità del XXI secolo. La filosofia dell'azienda è, tuttavia, agire come avrebbe fatto Giuseppe Baj se avesse vissuto al giorno d'oggi, avendo a disposizione sia le risorse attuali in fatto di design e di ricerca, sia il ventaglio di ingredienti dolciari che il mercato contemporaneo offre.

I Baj, in una “ideale” linea di continuità con il trisnonno Giuseppe, producono la *Colomba Baj* ai massimi livelli di qualità grazie agli eccellenti ingredienti, all'utilizzo di un lievito madre centenario e al lungo ciclo di lavorazione.

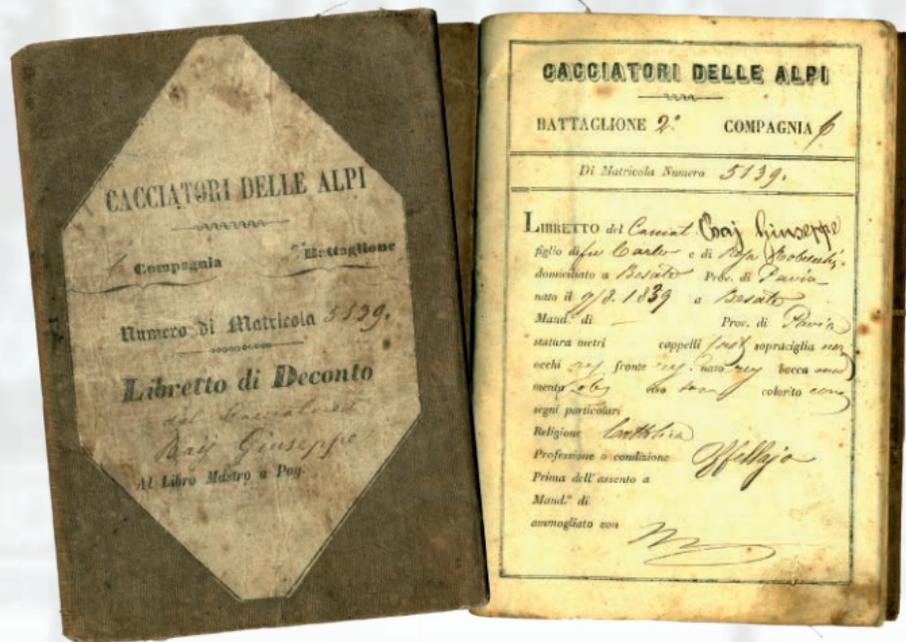
Lo storytelling, la ricerca iconografica e storica, il design grafico dell'incarto e del libretto con all'interno le antiche opere stile *Liberty* e *Decò* sono aspetti creativi curati direttamente dai Baj.

L'illustrazione di copertina è basata su una foto dal dirigibile dei primi Novecento.



GIUSEPPE BAJ. Veniamo ora all'*offellajo* Giuseppe Baj. Nato nel 1839, lavorò fin da giovanissimo nella pasticceria di famiglia, dove si produceva panettone da tempo immemorabile (documenti risalenti alla fine dell'Ottocento attestano l'inizio dell'attività al 1768). Partecipò ventenne, come volontario garibaldino, nei *Cacciatori delle Alpi*, alle gloriose Campagne per l'Unità d'Italia del 1859 e 1860. Nel 1872 la *Confetteria Baj* si spostò in Piazza del Duomo, avviando contestualmente un'intensa attività di produzione e commercio di panettoni, cioccolato e altri prodotti dolciari, in uno "stabilimento a forza idraulica ed a vapore". Giuseppe Baj fu premiato nel 1887 come "*Migliore produttore di panettoni di Milano*". La ragione fu identificata dai milanesi nel fatto che il "punto-vendita" beneficiava dello sguardo della *Madonnina*, trovandosi proprio ai piedi della guglia più alta del Duomo, ma la vera ragione risiede probabilmente nel fatto, universalmente riconosciuto, che Baj





fu uno dei primissimi a elevare il panettone dal livello di produzione artigianale e diffusione locale alla produzione di elevati quantitativi, con una consistente diffusione nazionale e internazionale e un'estesa pubblicizzazione del prodotto "panettone" in generale. Il tutto mantenendo un altissimo livello di qualità. Così facendo Giuseppe Baj, con gli altri produttori milanesi di alto livello dell'epoca,

Ricordi delle campagne per l'Unità d'Italia a cui Giuseppe Baj partecipò, nei "Cacciatori delle Alpi". Sul libretto si legge: "Professione: Offellaio".



CONFETTERIA G. BAJ

FABBRICA PANETTONI

MARENE GROSSE

CONFETTERIA G. BAJ - BOUTIQUE

LIBRA
BIOLOGICA

LIBRI
E
CARTOLINE

CONFETTERIA G. BAJ

CONFETTERIA G. BAJ

pose le basi per lo sviluppo che avrà l'intero comparto nella seconda metà del Novecento. L'antichità e notorietà dell'attività di Giuseppe Baj si deduce anche dallo slogan che risuonava nella testa di tutti i milanesi tra Ottocento e Novecento: *“Quando a Milano non vi era ancora il tramvaj già si gustava il Panettone Baj”*.

Giuseppe Baj ebbe la “fortuna” di non dover assistere alla tragedia della Grande Guerra e alla conseguente interruzione dei commerci internazionali, poi seguita da politiche autarchiche, con l'inevitabile riposizionamento del panettone quale dolce perlopiù italiano.

Il Panettone Baj continuò a essere prodotto negli anni Trenta da alcuni dei figli di Giuseppe, tra cui Alfredo Baj, nonno di Cesare, ma a un livello ben lontano dai fasti del passato, fino a estinguersi verso la fine del decennio, allo scoppio della Seconda Guerra Mondiale.

Dal dopoguerra il dolce milanese poté tornare a offrire momenti di felicità gustativa nelle case di tutto il mondo, ma per riassaporare i prodotti Baj, si è dovuti giungere al 2016.

L'opera di Giuseppe Baj, divenuta in breve tempo “storia di Milano”, è rimasta un'impresa viva nell'immaginario collettivo, che attendeva le condizioni favorevoli per tornare a sfornare *“Il panettone più celebre di Milano”* (cit. GAMBERO ROSSO, 2017), *“Una delle riscoperte archeo-gastronomiche più importanti degli ultimi anni”* (cit. STORIENOGASTRONOMICHE, 2017).

Timbri all'ingresso in Russia sul passaporto di Giuseppe Baj. Vi si recò nel 1889 per un accordo di fornitura di panettoni alla corte degli Zar.



Sotto, Giuseppe Baj, in una caricatura eseguita da uno degli artisti che frequentavano la confetteria.

Nella pagina a fronte, la Confetteria Baj, in Piazza del Duomo, angolo Via Santa Radegonda.





STORIE DI VITA IN CONFETTERIA. Molti gli aneddoti e le storie di vita legate all'attività di Giuseppe Baj.

A Milano c'era una particolare professione, si potrebbe dire "di sottobosco", quella del *freguiatt* (da *freguia*, "briciola" in dialetto milanese), ovvero di colui che procurava i residui delle lavorazioni dei fornai e pasticceri e li rivendeva. Si narra che Baj fosse solito dare le sue briciole ai poveri, lasciando senza lavoro i *freguiatt*.

La *Confetteria Baj* era frequentata da artisti, musicisti e letterati, che la citarono o descrissero in molte delle loro opere.

Publicità del Panettone Baj su un tram.

Nella pagina a fronte, i primi quattro dei sei figli di Giuseppe e Teresa posano con i panettoni in una foto pubblicitaria della metà degli anni '80 dell'Ottocento.





PANETTONI K 2

Franco tutta Italia L. 6.50

IMBALLAGGIO COMPRESO

BAJ



MILANO • dal Dirigibile • Piazza Duomo.

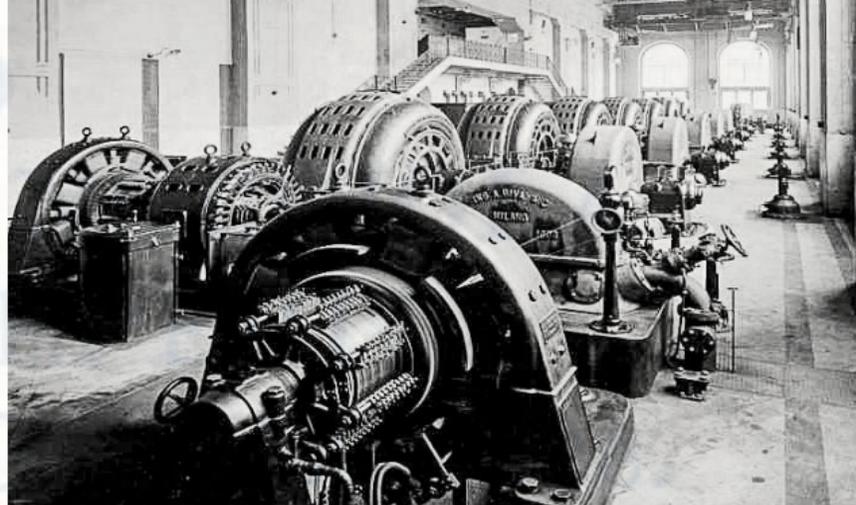
Aveva per esempio come cliente fisso il fondatore del *Futurismo*, Filippo Tommaso Marinetti, che a Natale spediva ad amici e collaboratori un *Panettone Baj* con copie della sua rivista *Poesia*, ai giorni nostri oggetti di culto quasi introvabili.

Marinetti, nelle sue memorie, parla della volontà di costruire un “panettone gigante della bontà e della veloce digestione, destinato a fugare la preistorica pastasciutta, di sei metri di diametro e due di altezza”.

I pomeriggi in *Confetteria Baj* erano allietati dalle musiche suonate al pianoforte da Teresa, moglie di Giuseppe.

La *Confetteria Baj*, con pochi edifici circostanti, tra cui anche il *Caffè Cova*, ebbe un curioso primato: l’illuminazione elettrica. Infatti nel 1883, proprio in Via Santa Radegonda, entrò in funzione la prima centrale elettrotermica in Europa, la seconda nel mondo dopo quella di Chicago, costruita dall’ingegner Colombo su progetto Edison.

Fu così che da allora la clientela di Giuseppe Baj venne accolta alla luce delle lampadine elettriche. Per la cronaca, sempre nel 1883, il 26 dicembre, a pochi passi dalla *Confetteria Baj*, si svolse l’inaugurazione



Sopra, generatori della centrale elettrica Edison-Colombo, contigua alla *Confetteria*, che alimentava anche il Teatro alla Scala e Corso Vittorio Emanuele. Nella foto dal dirigibile, a sinistra, è visibile la ciminiera della centrale in prossimità della *Confetteria* all’angolo.

Milano - Piazza Duomo e
Portici Settentrionali



della stagione lirica della Scala, con *La Gioconda* di Amilcare Ponchielli, fra lo stupore e la meraviglia del pubblico presente. Fu infatti il primo teatro del continente a essere illuminato dall'elettricità, per la precisione da 2880 lampade a incandescenza.



Sopra: la Scala illuminata per la prima volta da lampadine elettriche. A sinistra, la Confetteria Baj alla fine dell'Ottocento. A destra, pubblicità della Confetteria con un elogio del panettone in dialetto milanese del poeta e drammaturgo Giorgio Bolza.

SONETT (col coìn) AL PANATTÒN

Per cantà i tò virtù in pöesia,
per podè di comè che te see-t bòn,
l'è on poo pocch on sonett, ghe voeuraria,
on pöemma coi fiocch, o panattòn!

E per on milanés se disaria
che 'l panetton no l'è domà on bombòn,
dijatti el Meneghin, quand che l'è via,
el ghe porta el respir del Milanon.

L'è assee ch'el senta domà a di el tò nomm
per vedé 'l fogoraa de la soe cà,
el sò tecc, i sò gen, per regordà

la Medonina dora del sò Domm,
e el Natàl con la sòa tavolada,
i càr memòri de l'etaa passada.

Milan el cambis foccia, ma anmò incoeu
el panettòn l'è sempr el camaràda
allegher che ne jà tornà jöeu!

GIORGIO BOLZA

Il tradizionale
panettone milanese!

G. BAJ
MILANO
TELEFONO 41181

SPEDIZIONI IN TUTTO IL MONDO



A sinistra, scatola in legno per spedizione del panettone da 2 kg. Nella pagina, figurine da collezione inserite nei prodotti Baj. Una è della serie "Storia Romana"; l'altra sul tema "La Poste au Cachemire".



Assai ampia la varietà di confezioni utilizzate da Giuseppe Baj per i confetti, in legno dipinto o laccato, in metallo e in cartone.



Piazza del Duomo



La fotografia presente nelle pagine precedenti fu elaborata con sofisticate tecniche cromolitografiche ottocentesche e trasformata in una cartolina pubblicitaria a colori. L'aggiunta di scritte veniva effettuata a mano direttamente sulla pietra litografica impiegata come matrice.





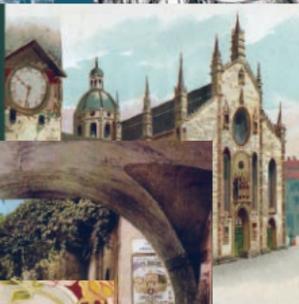
LA PRODUZIONE BAJ OGGI. I forni dei *Baj* si sono riacciati nel dicembre 2016, dopo 91 anni dalla chiusura della *Confetteria*, ad opera dei discendenti diretti di *Giuseppe. Cesare Baj* e suo figlio *Tomaso*, forti anche di una lunga esperienza editoriale, hanno avviato un ambizioso progetto alimentare e culturale di recupero dell'antico marchio.

I *Baj*, residenti a Como – *Cesare* è noto come editore, pilota di idrovolante e storico dirigente dell'*Aero Club Como* e *Tomaso* come designer – hanno riavviato l'attività grazie alla mole di appunti e ricette del bisnonno.

Affidando questi documenti ai massimi esperti italiani nella produzione del dolce da forno, hanno “rivisitato” con le loro produzioni i più tipici dolci delle festività: non solo lo storico *Panettone*, ma anche la *Colomba* e il *Pandoro*. La filosofia dei *Baj* è anche quella di valorizzare vari dolci locali, come la *Resta* e il *Matalòch*, tipici di Como e del Lario, producendoli a un livello di qualità eccellente, secondo i procedimenti più raffinati, con l'impiego di ingredienti sceltissimi e del più pregiato lievito madre.

LA RICERCA STORICA. I *Baj* di oggi hanno anche rilanciato il marchio in un'inedita chiave culturale, sulle orme del loro antenato, il quale abbinava ai suoi prodotti una guida-stradario di Milano, con il catalogo dei prodotti e un calendarietto.

Ogni dolce *Baj*, oggi, è infatti accompagnato da un libretto che aggiunge alla prelibatezza del prodotto il racconto della sua storia, con pregiate immagini d'epoca. Piccole pubblicazioni da collezionare.



A sinistra, stradari di Giuseppe Baj. A destra, i libretti che raccontano la storia dei diversi dolci sfornati in epoca moderna.



Confezione pubblicitaria
per confetti.

IL MUSEO. Gli oggetti
e i documenti presentati nei libretti pubblicitari abbinati ai prodotti Baj, conservati dalla famiglia, raccontano una storia che tocca ormai quattro secoli.

Di tanto in tanto nuovi cimeli affiorano sul mercato dell'antiquariato e sono acquisiti e collezionati dai Baj del XXI secolo, con l'obiettivo di dare vita a un piccolo "Museo dell'impresa Baj".

In occasione di vendite speciali gli oggetti vengono esposti come avvenuto nel periodo natalizio in *Rinascente*, alla *Coin* e in *Galleria* a Milano.

PREMIATA CONFETTERIA



GIUSEPPE BAJ
Milano