

Matalòch Baj®

DOLCE TRADIZIONALE
A LIEVITAZIONE NATURALE
TIPICO DI BELLAGIO
E DEL LAGO DI COMO



DAL 1768

Un marchio storico che ha reso
Milano famosa nel mondo



Matalòch Baj®

Baj & C. srl

www.panettonebaj.it - info@panettonebaj.it

Inst.: @panettonebaj #matalochbaj

Telefono: 0315476933

Sede legale

Via Dottesio, 8 - 22100 Como - Italia

PI 03678970132

“Baj” è un marchio registrato

“Baj” is a registered trade mark

L'immagine di copertina e delle pagine 3, 4 e 5 sono state gentilmente concesse dall'Archivio Levrini.

Si ringrazia la *Famiglia Comasca* per il contributo nelle ricerche storiche.

CONFETTERIA
G. BAJ
MILANO
Piazza del Duomo
Fabbrica Speciale di
PANETTONI
per
esportazione
Premiato
più
volte.

UN PANETTONI DI K. 2 PER L. 6.50
FRANCO IN TUTTA ITALIA - ESTERO UNIONE POSTALE L. 8

Unico
Deposito
di
CHAMPAGNE
Gran
Moussoux
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 kili caduno.

Baj, Aglietti e C. S. P. Prod. Confetteria succ. Bergami

STORIA. L'origine del *Pan Matalòch* (dallo spagnolo *matafaluga*, a sua volta dall'arabo *habba-halua*, anice, che è uno degli ingredienti), è identificata nei territori del Centro e dell'Alto Lago di Como e in particolare a Bellagio.

È un dolce tipico della cucina comasca a lievitazione lenta naturale, il cui impasto e lavorazione hanno molte affinità con quelli del panettone. Non a caso si ritiene che il *Pan Matalòch* fosse il dolce di Natale di questi territori. Gli ingredienti vengono scelti con cura tra i migliori reperibili sul mercato: farina, latte, burro, uova, noci, nocciole, mandorle, canditi e fichi secchi, oltre all'anice, ingrediente da cui deriva il nome. L'alta varietà e densità di frutta secca caratterizzò questo dolce come alimento per la prima colazione dei pescatori.





La tradizione volle che fossero le mogli a preparare ai loro mariti un alimento che potesse fornire l'energia per affrontare una intensa giornata di pesca, che oggi sappiamo essere anche ricco di vitamine, proteine, acidi grassi essenziali e sali minerali.

Simbolo del Lago di Como è la *Lucia*, l'imbarcazione utilizzata dai pescatori, costruita in legno di castagno e abete, con remi in legno di rovere e vela rettangolare. Nell'Ottocento fu aggiunto il timone. I cerchi che emergono dallo scafo fanno da supporto al telo di copertura.

Nella pagina a fronte, sulla sinistra, un comballo, imbarcazione tipica del Lario, utilizzata per il trasporto di materiali edili, tra cui il rinomato Sasso di Moltrasio. Nella stessa foto a destra due Lucie, imbarcazioni utilizzate per la pesca e per il trasporto di reti e di persone. A destra, antica cromolitografia di Via Serbelloni, a Bellagio.





CONFETTERIA G. BAJ

FABBRICA PAVETTOLI
MARTINI ROSSI

PASTICCERIA G. BAJ - BOTTEGHE

CONFETTERIA G. BAJ

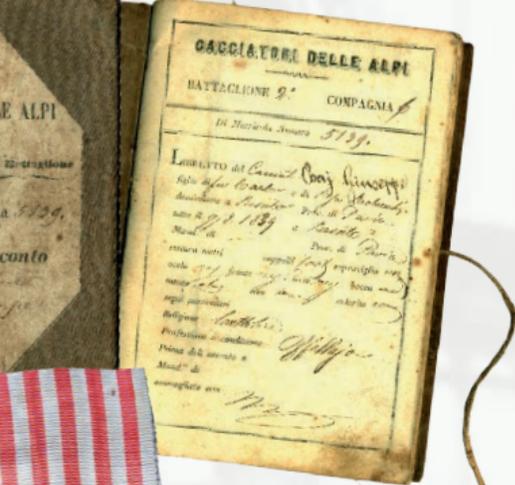
GIUSEPPE BAJ. Nato nel 1839, lavorò fin da giovanissimo nella pasticceria di famiglia, dove si produceva panettone da tempo immemorabile (documenti ottocenteschi attestano l'inizio dell'attività nel 1768). Partecipò ventenne, come volontario garibaldino, nei *Cacciatori delle Alpi*, alle gloriose campagne per l'Unità d'Italia del 1859 e 1860. Nel 1872 la Confetteria Baj si spostò in Piazza del Duomo, avviando 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 il migliore produttore di panettoni di Milano. Fu uno dei primissimi a elevare il panettone dal livello di produzione artigianale a una consistente diffusione nazionale e internazionale, con un'estesa pubblicizzazione del marchio. Il tutto mantenendo un altissimo livello di qualità. 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*".

Il *Panettone Baj* continuò a essere prodotto negli anni Trenta da alcuni dei figli di Giuseppe ma, nell'Italia autarchica e ancora sofferente per la guerra, a un livello lontano dai fasti del passato.



Giuseppe Baj



Ricordi delle campagne per l'Unità d'Italia a cui Giuseppe Baj partecipò, nei "Cacciatori delle Alpi".

Sul libretto si legge: "Professione: Offellajo".

A destra, Giuseppe con la moglie Teresa. Nella pagina a fronte, la Confetteria Baj in un'immagine della fine dell'Ottocento.

STORIE DI VITA IN CONFETTERIA. 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 dal 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.

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

La *Confetteria Baj*, con pochi edifici circostanti, ebbe un curioso primato: l'illuminazione elettrica. Infatti nel 1883, proprio in Via Santa Radegonda, entrò in funzione la prima centrale elettro-termica 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.





Uso compensare con
disegni di Sacchetti
[disegnatore e
collaboratore della
rivista "POESIA"]
e panettoni i doni
della fantasia. Sono
ordinati nelle pasticcerie
San Babila e Baj
e partono per le città
del mondo sì voluminosi
numeri di "Poesia"
impacchettati sul letto
della mia camera
ingombra di quadri
ritagli di giornale
e fotografie amorose.

Dalle Memorie di
FILIPPO TOMMASO
MARINETTI

FILIPPO TOMMASO MARINETTI (Alessandria d'Egitto, 22 dicembre 1876 – Bellagio, 2 dicembre 1944) fu il fondatore del *Futurismo*. Il movimento lanciò i suoi proclami dirompenti con i *Manifesti*, brevi scritti che segnarono la storia del '900. Tra questi vi fu *Il Manifesto della Cucina Futurista*, scritto insieme a Fillia (vero nome: Luigi Colombo, Revello, 3 ottobre 1904 – Torino, 10 febbraio 1936). La cucina futurista si scagliò contro "la preistorica pastasciutta del filosofico peso" e si propose di trasformare la gastronomia in un'arte nobile. Il panettone (Marinetti era un estimatore del *Panettone Baj*) fu l'alimento indicato per sostituire



la pastasciutta, colpevole di procurare negli assuefatti consumatori «fiacchezza, pessimismo, inattività nostalgica e neutralismo... una palla e un rudere che gli italiani portano nello stomaco come ergastolani o archeologi».

Cena Futurista alla Taverna del Santopalato (Torino, 8 marzo 1931).

LA PRODUZIONE BAJ OGGI. I forni della 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 anche come pilota di idrovolante e storico dirigente dell'*Aero Club Como* – hanno riavviato l'attività grazie alla mole di appunti e ricette del bisnonno e, affidando i documenti ai massimi esperti italiani nella produzione del dolce da forno, hanno deciso di "rivisitare" i più tipici dolci del territorio lariano: la *Resta* e il *Matalòch*.

Oltre alla proposta dei tradizionali panettoni e colombe, la filosofia dei Baj è quella di valorizzare vari dolci locali, producendoli a un livello di qualità eccellente, secondo i procedimenti più raffinati, con l'impiego di ingredienti sceltissimi e del più pregiato lievito madre.





PANETTONI K 2

Franco tutta Italia L. 6 50

IMBALLAGGIO COMPRESO

BAJ