

# PANDORO BAJ®

DOLCE TIPICO  
DELLA CITTÀ DI VERONA  
A LIEVITAZIONE NATURALE

*"Profumo di pandoro, zucchero di nuvola.  
Piove sui vestiti al primo morso.  
È infanzia, ancora."*



DAL 1768

Un marchio storico che ha reso  
Milano famosa nel mondo



# PANDORO BAJ®

Baj & C. srl

[www.panettonebaj.it](http://www.panettonebaj.it) - [info@panettonebaj.it](mailto:info@panettonebaj.it)

Inst.: [@panettonebaj](#) #[pandorobaj](#) - Fb: Panettone Baj

Tel. +39 031 54 76 933

Sede legale

Via Dottesio, 8 - 22100 Como - Italia

P.I. 03678970132

Baj® è un marchio registrato

Baj® is a registered trade mark

L'aforsima in copertina è stato scritto da *Cri*.

Il dipinto in 4° di copertina è di *Angelo Dall'Oca Bianca*.



**L**E ORIGINI. Le origini del *Pandoro* si perdono nella notte dei tempi. Nella Roma del I secolo dopo Cristo, infatti, *Plinio il Vecchio* racconta di un *panis* preparato con fior di farina, burro e olio da un cuoco di nome *Vergilius Stephanus Senex*.

Il *Pandoro* come lo conosciamo oggi, invece, ha un diretto antecedente nel *Pane di Vienna*, particolarmente apprezzato dai nobili dell'impero asburgico. Il *Pane di Vienna* era una variante arricchita di burro e lievito della *brioche* francese.

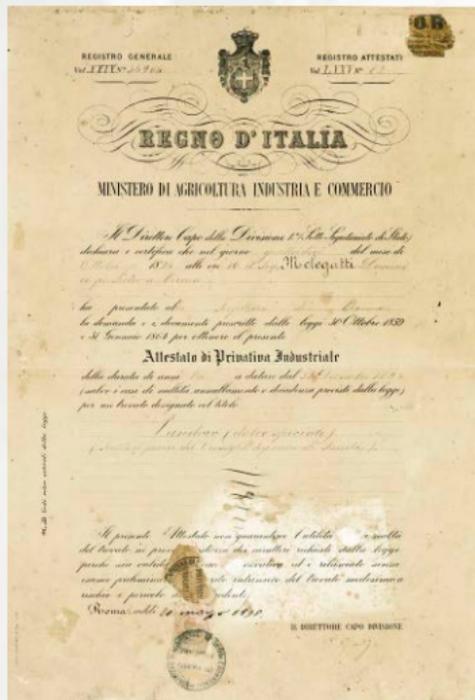
Il nome "*pandoro*" nasce a Venezia con il cosiddetto *Pan de Oro*, un dolce riservato alle celebrazioni festive e caratterizzato da una superficie ricoperta da sottili foglie dorate.

La forma attuale del *Pandoro*, una stella a otto punte, si ritiene che nasca dal *Nadalín*, un dessert natalizio veronese che risale al 1260. La bontà del *Nadalín* era tale, secondo la leggenda, che poteva essere gustato solamente da chi si fosse trovato in punto di morte.

Ad unire queste differenti tradizioni culinarie in un unico dolce di nome *Pandoro* fu *Domenico Melegatti*, il quale eliminò la glassa dorata e affidò all'impressionista *Angelo dell'Oca Bianca* la creazione della forma attuale.



*Domenico Melegatti,*  
classe 1844.



*L'Attestato di Privativa Industriale concesso a Domenico Melegatti nel 1894.*

**I**L BREVETTO DEL PANDORO.  
Il *Pandoro* nacque ufficialmente il 14 ottobre 1894, quando *Domenico Melegatti* presentò il brevetto di un dolce natalizio al *Ministero dell'Agricoltura e Commercio del Regno d'Italia*, ottenendo l'attestato di *Privativa Industriale*.

Al *Melegatti* fu concesso un brevetto di soli 3 anni a decorrere dal 31 dicembre 1894 (oggi i brevetti sono validi per periodi molto più lunghi). Ottenere un brevetto industriale in ambito dolciario era un evento inusuale per un pasticcere dell'epoca e la fama arrivò di conseguenza.

La ricetta di *Melegatti* era però difficilmente imitabile e questa fu la vera esclusiva della sua produzione. Tanto poco imitabile che la *Melegatti* mise in palio un premio di 1.000 lire destinate a chi fosse stato in grado di replicare la ricetta.

Molti tentarono di riprodurre il *Pandoro* ma nessuno, all'epoca, riuscì ad avvicinarsi alla qualità ottenuta dal suo inventore.



**A**NGELO DALL'OCA BIANCA. Nato a Verona nel 1858, di famiglia modesta, *Angelo Dall'Oca Bianca* si dedicò ai più vari mestieri – tra i quali manovale, imbianchino, muratore e decoratore – mentre attendeva a lezioni di letteratura italiana e latina. Tra il 1873 al 1876 realizzò le sue prime creazioni artistiche e i suoi disegni, dal tratto spontaneo e originale, attirarono l'attenzione di artisti di fama. Il pittore ottenne così di frequentare i corsi di pittura all'*Accademia Cignaroli*.

Lì ebbe l'opportunità di elaborare il suo stile, improntato a un genere d'arte libero, quasi bozzettistico.

Amico di *Carducci*, *D'Annunzio*, *Pascarella*, ricevette prestigiosi premi per il suo lavoro, ma una delle sue più celebri creazioni resta lo stampo del *Pandoro*.

Lo stampo di metallo a otto punte del *Pandoro* è infatti una sua geniale creazione: fu poi brevettato da *Melegatti* insieme al nome *Pandoro* e alla ricetta.

La forma viene imburdata e, al suo interno, è deposto l'impasto.



Stampo  
a otto punte  
per Pandoro.



Angelo Dall'Oca Bianca,  
classe 1858.

Milano - Piazza Duomo e  
Portici Settentrionali



**I**NTANTO BAJ A MILANO... L'invenzione di *Melegatti* a Verona non scalfì il successo planetario del panettone, di cui *Giuseppe Baj* fu uno dei principali artefici, grazie alle esportazioni in tutti i continenti.

*Giuseppe*, nato nel 1839, lavorò fin da giovanissimo nella pasticceria di famiglia, dove si produceva da tempo immemorabile il panettone (documenti ottocenteschi attestano l'inizio dell'attività nel 1768).

Ventenne, partecipò 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 trasferì 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 migliore produttore di panettoni di Milano.

Fu uno dei primi 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.



*Giuseppe Baj*, classe 1839.



*Cofanetto pubblicitario,  
scatola giapponese per confetti  
e cartoline pubblicitarie.*



*Scatola in legno per la spedizione postale del panettone da 2 kg.*

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, il livello era lontano dai fasti del passato.

Non era nota alcuna produzione di *Giuseppe Baj* di un dolce simile al *Pandoro*, ma pochi giorni prima di andare in stampa è stato inaspettatamente rinvenuto, in un archivio milanese, un calendarietto originale *Baj* del 1905 che raffigura un dolce molto simile a un *Pandoro*, cosparso di zucchero a velo, che è stato scelto come immagine di copertina di questa pubblicazione.



**L**A PRODUZIONE BAJ OGGI. I forni dei Baj si sono riaccesi 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.

**L**A 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 gli stradari di Giuseppe Baj. A destra i libretti che raccontano i diversi dolci sfornati in epoca moderna.

