

PANETONE BAJ®

dal 1768

*"Quando a Milano
non vi era ancora il tramvaj
già si gustava il Panettone Baj"*



Baj & C. srl



PANETTONE BAJ®

Baj & C. srl

www.panettonebaj.it - info@panettonebaj.it

Inst.: #panettonebaj - Fb: Panettone Baj

Telefono: 3938035898

Sede legale

Via Dottesio, 8 - 22100 Como - Italia

PI 03678970132

“Baj” è un marchio registrato

“Baj” is a registered trade mark

Il logo “Panettone Baj”

è tratto da una confezione del 1899



U N DOLCE ANTICO. Il panettone è il più classico dei dolci di ricorrenza e quello che ha fatto conoscere l'arte pasticceria italiana nel mondo.

Le prime testimonianze della presenza di un dolce di questo genere risalgono al XIII secolo, quando nelle campagne del Milanese veniva prodotta una torta di colore giallo impastata con uvetta. La leggenda vuole che il nome derivi da un tale Toni, giovane cuoco delle cucine di Ludovico il Moro (1452-1508), che dovette improvvisare un dolce per un importante banchetto, essendo bruciato quello originalmente previsto. Con ingredienti raccogliutici Toni ottenne un grande successo, tanto che il suo prodotto avrebbe preso la denominazione di *Pan del Toni*, poi contratto in "panettone". Ma non mancano altre ipotesi più o meno fantasiose sull'origine del nome.

Verso la fine dell'Ottocento/inizi del Novecento il panettone era prodotto con una ricetta ormai canonica da alcune rinomate pasticcerie, in particolare *Marchesi, Le Tre Marie, Cova, Biffi, Biffi "Scala", Peck, Vergani, Sant'Ambreus, Taveggia* e la *Confetteria Giuseppe Baj* di Piazza del Duomo, angolo Via Santa Radegonda. I più intraprendenti – e tra i primi vi fu proprio Giuseppe Baj –, incoraggiati dal successo, incominciarono a fare

Nella pagina a fronte, manifesto che evidenzia i premi ricevuti e l'attività di esportazione di panettoni di Giuseppe Baj. Sotto, cartellini pubblicitari della "Premiata Confetteria".



Scatola in cartone
per la spedizione postale
del panettone da 2 kg.
Giuseppe Baj produceva
panettoni in pezzature
da 250 g a 20 kg.



réclame al prodotto e a diffonderlo prima in tutta Italia via posta, poi in Europa attraverso distributori locali e infine oltreoceano.

Da notare la raffinata e multiforme grafica delle confezioni e delle pubblicità, nel ricco stile dell'epoca d'oro del *Liberty* e poi del *Déco*. Giuseppe Baj, che aveva sedi secondarie a Genova e in Svizzera, esportava regolarmente panettoni nell'intero continente europeo, in Russia, nelle Americhe e in Australia.

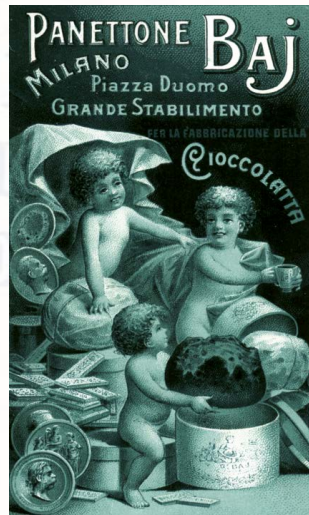
A interrompere momentaneamente la fortuna del panettone arrivò la prima guerra mondiale, che da un lato azzerò i commerci internazionali, dall'altro favorì lo sviluppo di produzioni più economiche, destinate a una larga diffusione. Fu così che le produzioni di maggiore qualità si contrassero e vennero relegate alla nicchia degli amanti più esigenti e dal portafoglio più capace, mentre marche come *Motta* e *Alemagna*, che offrivano il prodotto, reinventato in edizione "alta", a un prezzo più popolare si imposero sul mercato come prodotti di largo consumo. Da ricordare che sia Angelo Motta sia Gino Alemagna crearono marchi poi noti in tutto il mondo partendo dalla posizione di garzoni di bottega delle più rinomate pasticcerie del tempo, mostrando le eccellenti doti di imprenditorialità che caratterizzano da sempre i milanesi.

UNA PRODUZIONE IMPEGNATIVA. Il panettone è un dolce complesso, che richiede ingredienti di prima scelta e maestria nella lavorazione. Un insieme di fattori che si possono ritrovare solo nelle buone produzioni artigianali e in quelle di un'industria che si sappia dare standard molto alti di qualità.

Gli ingredienti fondamentali sono farina, lievito naturale, uova, zucchero, burro, uva sultanina, frutta candita e vaniglia. Non sono previsti conservanti e gli ingredienti più costosi, come il burro, oltre che essere di eccellente qualità, non vanno risparmiati.

Inutile dire che c'è ingrediente e ingrediente. Giuseppe Baj e i produttori di alta gamma sceglievano uvetta e frutta candita dai migliori mercati del Levante mediterraneo. La vaniglia era rigorosamente quella del Madagascar o di Tahiti, ma anche la farina, il burro e le uova erano scelti o fatti appositamente produrre con altissimi requisiti di qualità e freschezza, mentre il lievito-madre era "allevato" e tramandato come una reliquia di generazione in generazione.

Non si descrive qui il processo di produzione che – come si può immaginare – contempla abilità e trucchi correlati solo a una poderosa esperienza professionale. I panettoni si distinguono per la qualità degli ingredienti, per l'accuratezza e durata della



Copertina di un catalogo di prodotti dolciari venduti da Giuseppe Baj.



Sopra, calendarietto promozionale.

A fianco, cartellino che evidenzia l'offerta permanente di panettone quale dolce da gustare tutto l'anno.

Nella pagina a fianco, copertina di una succinta guida turistica di Milano, con catalogo dei prodotti Baj.



lavorazione e anche per la forma. Il panettone classico, come quello di Giuseppe Baj e degli altri storici pasticceri dell'Ottocento, è basso, mentre quelli alti sono divenuti celebri in epoca molto più tarda, in particolare con le produzioni di Motta e Alemagna.

Innumerevoli sono le variazioni più recenti, come

le ricoperture esterne o l'aggiunta nell'impasto di ingredienti diversi, nonché l'abolizione di alcuni ingredienti, quali l'uvetta o i canditi. Ma per l'amante "filologo" del panettone queste "edulcorazioni" rappresentano uno snaturamento dell'eccellente prodotto originario, considerato talmente perfetto da non richiedere modifiche o aggiunte.



Bibliografia essenziale

Stanislao Porzio

Il panettone

*Storia, leggende e segreti
di un protagonista del Natale*

Guido Tommasi Editore

Giovanni Franzone,

Franco Fava

Il panettone

e altri dolci milanesi

Libreria Meravigli Editrice

A.A.V.V.

Dolce Natale

Panettone e Pandoro.

Una tradizione Italiana

Fratelli Alinari

Carlo Cracco, Davide Oldani

Carlo Cracco, Davide Oldani

e il lievito delle feste

Giunti Editore

Paolo Ragazzo,

Adriano Ravera, Elma Schena

I love panettone

*Storia, lavorazione, curiosità
e ricette del dolce italiano
tipico delle feste*

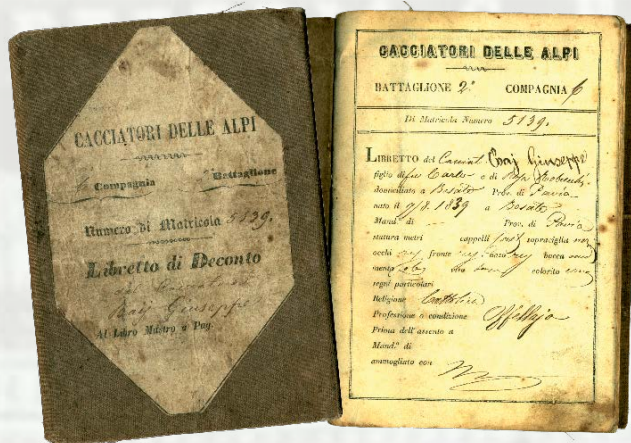
Spigolon Calcagno Editore



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 il 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.



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



CONFETTERIA G. BAJ

FABBRICA PANETTONI

MARTINI & ROSSI

PASTICCERIA G. BAJ - BOTTIGLIERIA

CONFETTERIA
G. BAJ

CONFETTERIA
G. BAJ

CONFETTERIA
G. BAJ

CONFETTERIA
G. BAJ

Il tutto mantenendo un altissimo livello di qualità.

Così facendo Giuseppe Baj, con gli altri produttori milanesi di alto livello dell'epoca, 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 all'olocausto 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, nonno di Cesare Baj, 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 rivedere il *Panettone Baj* si è dovuti giungere al 2016...

*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.*





S TORIE 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.



Pubblicità del Panettone Baj su un tram. In alto, fregio su una carta intestata del 1892.

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



PANETTONI K 2
Franco tutta Italia L. 6.50
IMBALLAGGIO COMPRESO

BAJ



Giuseppe Baj con la
moglie Teresa Campiglio.

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 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 illuminato grazie all'elettricità, per la precisione da 2880 lampade a incandescenza.

Filippo Tommaso Marinetti.
Tra i meriti dei futuristi vi fu quello di aver innalzato la gastronomia al livello della letteratura e delle arti figurative e di aver spiegato che il discutere di politica nell'esperienza della nutrizione è da evitare.

Tra le più curiose, per non dire sconcertanti ricette futuriste citiamo il "carneplastico", che consiste in un cilindro di carne di vitello ripieno di verdure, poggiato su tre polpette di pollo e un anello di salsiccia, il tutto coronato da uno strato di miele.





A sinistra, scatola in legno per spedizione del panettone da 2 kg. L'attuale marchio è stato tratto da questa scatola.

Nella pagina, figurine da collezione inserite nei prodotti Baj. Una è della serie "Storia Romana"; l'altra sul tema "La Poste au Cachemire".



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



“El Panattôn del Baj „

....

El cambia faccia sto nost Milanôn,
el se trasforma, el ghe vâ 'drée al progrèss,
domà 'na roba troeuvom sempr 'istess,
savii giamò qual 'è: el nost panattôn!

Quell l'è restaa, le cambia pù nissun,
el rid coi sò oggitt d'üga tostàda,
semper la gioia d'ogni tavolàda...;
ma el **R**è però de tucc... l'è domà vun!

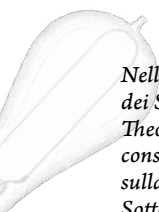
Ancà quest chî non occorreva dill;
sann ben i Meneghitt el primm qual'è,
le sà anca tutt el mond chi'l sia sto **R**è;
e no ghe voeur fadiga per scernill.=

I panattôn l'è facil a trovaj,
ma quell di noster vècc, el pussée bôn,
specialitaa del nost Milan, campîon
de tutt i panattôn. l'è quell del **B**aj! =

E'è assee a di Baj, l'è assee vedé sto nomm
(che in della nostra vitta meneghina
l'è cognossûu e renomaa 'mè' l **D**omm)
per sottintend 'na roba soprafina! =

...

Giorgio **B**olza



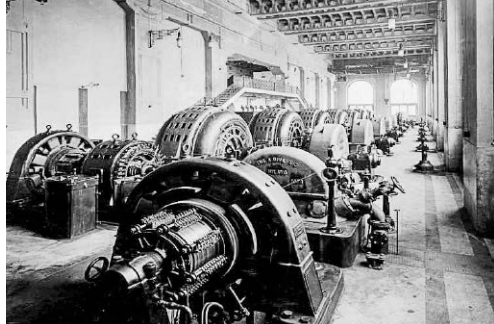
Nella pagina a fronte, "Il Duomo di Milano visto dalla corsia dei Servi". Tela del 1901 del pittore olandese Pierre Henry Theodor Tetar van Elven (Amsterdam 1831 - Milano 1908), conservata a Milano, Gallerie di Piazza Scala. Si vede,

sulla destra, la Confetteria Baj.

Sotto, la Confetteria alla fine dell'Ottocento.

A destra, generatori della centrale elettrica Edison, contigua alla Confetteria, che alimentava anche il Teatro alla Scala.

A sinistra, elogio del panettone Baj in dialetto milanese del letterato, poeta e drammaturgo Giorgio Bolza (1880-1945).



Gli oggetti e i documenti
presentati nei libretti abbinati
ai prodotti Baj, conservati
dalla famiglia Baj,
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".



I L PANETTONE BAJ NEL XXI SECOLO. A oltre un secolo
dall'epoca di massimo fulgore del *Panettone Baj* e dopo svariati
decenni di oblio, due diretti pronipoti di Giuseppe Baj, Cesare, con
un passato di editore, progettista di giocattoli scientifici e aviatore,
e Tomaso, suo figlio, designer della comunicazione, hanno sentito
un'ancestrale, irresistibile attrazione. Riguardando i cimeli della
produzione dolciaria del loro antenato, le belle *réclames* risalenti
a quasi un secolo e mezzo prima, le robuste confezioni per la
spedizione postale dell'epoca, le idilliache fotografie che mostrano
i frugoletti di Giuseppe e Teresa in mezzo ai panettoni, in pose
destinate a reclamizzare i prodotti di famiglia, i due pronipoti hanno
sentito una sorta di "richiamo cromosomico" verso questo settore
dell'imprenditoria a essi fino a quel momento estraneo. È così nata
l'idea di riavviare una produzione del *Panettone Baj* in versione
"XXI secolo", che unisse i pregi di una ricetta vecchia di due secoli
e mezzo alle più moderne tecniche di produzione.

Per curare tutti gli aspetti produttivi sono stati coinvolti alcuni
dei massimi esperti del settore dolciario, persone con decenni di attività
alle spalle proprio nel settore del prodotto da forno, in grado di gestire
ai massimi livelli la scelta degli ingredienti e il controllo di qualità,
ovviamente nel rispetto della ricetta originale.

I Baj hanno riversato nell'impresa l'esperienza maturata in vari settori dell'imprenditoria e in particolare in quello della comunicazione e dei media. Ecco le scelte fondamentali. «Sulla forma non c'è dubbio. Il *Panettone Baj* deve essere "basso".

Quanto agli ingredienti, devono essere di qualità eccellente, come quelli naturali usati nei secoli passati».

In sintesi, il *Panettone Baj* del XXI secolo dovrebbe essere riconosciuto come un eccellente panettone del XIX secolo, se potesse essere assaggiato da Giuseppe Baj in un ideale test di qualità "attraverso le ere". Ovvero avere i pregi di quello che vinse premi e medaglie all'Esposizione di Milano del 1887 e in varie esposizioni universali.



*Il padiglione
di Giuseppe Baj
all'Esposizione
Internazionale
di Milano del 1887.
Lo sta allestendo
Giuseppe Baj.*

Il segreto...

La qualità del Panettone Baj è racchiusa in una ricetta vecchia di due secoli e mezzo, nel Lievito Madre da cui ogni singolo panettone è ricavato e nell'arte della sua lavorazione.

Il Lievito Madre centenario, è stato gelosamente custodito da generazioni di maestri pasticceri ed è costantemente rinnovato con amorevoli cure.

Il Panettone Baj passa attraverso un processo di lenta lavorazione e adeguato riposo e solo dopo giorni è pronto per essere infornato e sottoposto a una lenta cottura.

Il risultato è un panettone soffice e naturale, in grado di restituire intatti e a lungo i diversi profumi e sapori dei suoi ingredienti soprafiniti, senza bisogno di conservanti o additivi chimici.

*All'ultima pagina, scritta
in rilievo su una scatola
di confetti.*

*Sotto, Giuseppe Baj negli
anni '70 dell'Ottocento.*



«Certo – continuano i Baj – un panettone con queste caratteristiche si situa assolutamente e volutamente nella fascia alta del mercato. Tuttavia il panettone non è un bene di consumo primario e si acquista poche volte all'anno. Sarebbe dunque un vero peccato negarsi il piacere di un prodotto soprafino e negare a se stessi e ai propri cari l'opportunità di un affinamento del gusto e di una crescita di consapevolezza gastronomica e alimentare per risparmiare il valore di qualche caffè.»

Chiediamo infine ai Baj quale sia stata la molla più intima che li ha indotti a trasformare in un moderno brand i cimeli di un'antica attività custoditi in famiglia. «Il piacere di onorare un antenato mai conosciuto, ma con cui sentiamo un forte legame ideale, fondato sull'ammirazione per il suo grande spirito imprenditoriale.»

«Poi c'è il senso di nostalgia per un periodo splendido della nostra storia, gli ultimi decenni dell'Ottocento, connotati dal grande progresso della scienza e della tecnica, dal forte spirito cosmopolita e dal prorompere delle prime avanguardie letterarie e artistiche. È affascinante il sottile legame del panettone con l'"aeropoeta" Marinetti e con il Futurismo, rivoluzionario movimento culturale, al quale – dice Cesare Baj – mi sento legato anche come aviatore. Da ricordare che proprio nei primi anni del Novecento i cieli

si popolarono di macchine volanti.»

«Inoltre pare bella l'idea di poter aggiungere un granellino di eccellenza all'eccellenza di cui l'Italia è maestra, nel campo del panettone come in ogni altro settore del gusto, del design e dell'inventiva.»

«Infine c'è il piacere di appartenere, pur quale minuscola entità, al Club non costituito, ma esistente di fatto, dei produttori di panettone di alta qualità. Questi, per oltre due secoli, con e senza il bisnonno Giuseppe, hanno tenuto alto il vessillo della milanesità e dell'industria italiana nel mondo con i loro eccellenti prodotti. Per questo motivo meritano universale ammirazione e riconoscenza.»

Finiamo con un motto? «Pensando all'antenato Giuseppe e sperando di operare degnamente nella sua memoria: *Milán l'è on gran Milan*».



*I sei figli di Giuseppe Baj con la mamma Teresa.
Il primo a sinistra, in piedi, è Alfredo, nonno di Cesare,
bisnonno di Tomaso.*

PREMIATA CONFETTERIA



GIUSEPPE BAJ
Milano