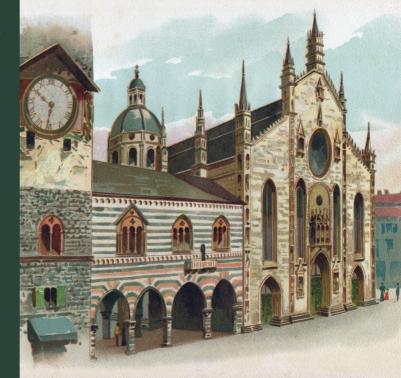
RESTA BAJ®

DOLCE TIPICO
DELLA TRADIZIONE COMASCA
A LIEVITAZIONE NATURALE

"Par la resca d'un pèss!"



DAL 1768 Un marchio storico che ha reso l'Italia famosa nel mondo



RESTA BAJ®

Baj & C. srl

www.panettonebaj.it info@panettonebaj.it

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 è stata gentilmente concessa dall'*Archivio Levrini*.

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



L'indicante sia la lisca del pesce sia la resta del grano) comincia in una taverna comasca dei primi anni dell'Ottocento.

Il proprietario dell'Osteria del Pescatore, di nome Michele, nel giorno del suo onomastico usava offrire il pranzo ai clienti. A chiudere piacevolmente il pasto, arrivava un pandolce arricchito di canditi e uvetta, versione "sontuosa", secondo i criteri della cucina popolare del tempo, del pane di tutti i giorni.

Un bel giorno, però, durante la preparazione del dolce, il lievito fu aggiunto per errore in dosi eccessive, così che l'impasto cominciò a crescere a dismisura, traboccando dalla pentola.

L'oste afferrò un bastoncino d'ulivo dalla legna destinata al fuoco e con esso premette sull'impasto perché non debordasse.

Così, il bastoncino fu inglobato nella pasta; a quel punto l'oste recuperò l'impasto traboccato e lo distese nella fessura lasciata dal bastoncino sprofondato, con un coltello appianò l'impasto e vi praticò una serie di incisioni trasversali. A cottura ultimata, il dolce presentava i segni della sua composizione: all'interno il bastoncino ed esternamente l'avvallamento centrale e la serie di incisioni provocate dal coltello. L'oste, vedendo il risultato, esclamò: "Par la resca d'un pèss!" ("Pare la lisca di un pesce").

Nella pagina a fronte, copertina di un catalogo della Confetteria Baj di Piazza del Duomo, a Milano.
In basso, un cartellino pubblicitario.

Nell'ultima pagina di copertina, i primi quattro figli di Giuseppe Baj posano per una cartolina pubblicitaria negli anni '80 dell'Ottocento.



Gius. Baj

La "resta" Questo dolce ingloba al suo interno la "resta", il tradizionale bastoncino di ulivo, gioia dei bimbi che lo estraggono e rosicchiano gli sfregugli che vi rimangono attaccati. La Resta Baj è prodotta anche in versione "da esportazione", senza bastoncino. Il progetto alimentare-culturale della Resta Baj nasce per far conoscere Como, in Italia e nel mondo, attraverso una specialità tipica locale. Sopra: uno dei marchi originali utilizzati da Giuseppe Baj.

E quello era in effetti l'aspetto, che è stato riprodotto nel modo più fedele possibile nella *Resta Baj*.

La storia che qui abbiamo riassunto era scritta in un antico biglietto posseduto dall'avvocato Giulio Benzoni, fabbriciere in Sant'Agostino. Il biglietto fu mostrato agli amici nei primi anni Venti nella celebre Pasticceria Tietta.

Qui il garzone dodicenne Chiletto la trascrisse, ma questa copia, rimasta poi unica, andò infine distrutta in un incendio che in seguito colpì il locale.

Ma la leggenda resta: l'errore di distrazione di un cuoco ingegnoso divenne il dolce simbolo di Como, un dolce fatto con i semplici ingredienti della cucina popolare che richiama i pesci del Lario e gli ulivi che crescono rigogliosi sulle sue sponde.

CIUSEPPE 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



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, manifesto pubblicitario

della fine dell'Ottocento.

S TORIE 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.



A PRODUZIONE BAJ OGGI. I forni della 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 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.



La storia dei Baj si intreccia con il futurismo e con la vita del suo fondatore, Marinetti, assiduo frequentatore dell'antica confetteria di famiglia. Le sue parole, qui riportate, richiamano la tradizione di Como come luogo in cui si produceva il "miglior pane d'Italia" e offrono la visione aeropoetica del dolce portato in volo su un Caproni per aerarsi prima della cottura. L'esperienza non fu mai compiuta in passato, ma è incredibilmente possibile oggi a Como, dato che l'hangar dell'Aero Club ospita l'unico esemplare al mondo di un idrovolante Caproni (a fianco, in volo sul Transatlantico del Terragni).

MARINETTI E GARAVELLI SUL PANETTONE BAJ E LA LIEVITAZIONE AEREA A BORDO DEL CAPRONI

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.

Interviene il cuoco futurista Garavelli – Vorrei costruire il panettone gigantesco simbolo di Milano ma ho un dubbio sul vigore del lievito e ad ogni buon conto uova e farina uova e farina uova e farina per l'illusorio tono d'oro e poi una sublime leccatina di calorie a miliardi per ottenere la scricchiolante crosta che simuli il carbone – Occorre l'energia espansiva della Poesia e per questo portare in carlinga l'enorme buona pasta e tanto meglio se nel cielo di Como la benedirà un po' di quella acqua piovana maestra di pane a sapore speciale Volare col pomposo panettone in un Caproni per aerarlo prima di cuocerlo (...) O studenti milanesi il Futurismo vi regala un nuovo simbolo per i vostri berretti goliardici il Panettone



Gigante della bontà e della veloce digestione destinato a fugare la preistorica pastasciutta del filosofico peso O studenti milanesi il Panettone che stiamo cucinando salverà la città (...) 6 metri di diametro e 2 di altezza Avrà cento fratelli minori panettoni che la Rivista Internazionale "Poesia" spedirà in vagoncini a lettuccio di versi liberi ritagliati nella carta velina dorata Nel forno fiabesco si sviluppano i lineamenti grandiosi di una catena di monti manqiabili (...) delirante di terrore Garavelli sorveglia il fumante roseo forno ebbro di scintille - Mancano calorie presto presto Furibondo il cielo africano che opprime il Panettone gigante si lucertola di sforzi dementi Si avventa la Poesia dentro abbracciando la scricchiolante crosta bruna - Ancora del gaudio bambinesco e sarà cotto a puntino finalmente (...) O Poesia cuoci cuoci di sobbalzante lirismo torrido il nostro panettone amato - Al di là di ogni spasimo ancora ancora ancora dentro in fondo dentro Arrivano a Parigi cotti a puntino i rappresentanti saporiti del Panettone gigante Henry de Régnier poeta gallo a baffi spioventi dice - Admirable ce gâteau milanais des faunes Paul Adam romanziere di Trust sentenzia -Le panettone est gâteau des grands industriels Verhaeren scrive - Merci pour le panettone des ouvriers La poetessa de Noailles conclude - Le panettone est le gâteau littéraire par excellence".



