

Zeitschrift: Quaderni grigionitaliani
Band: 79 (2010)
Heft: 1

Rubrik: Segnalazioni

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 08.11.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Segnalazioni

I «Quaderni grigionitaliani» in Internet

Grazie a una collaborazione tra la Pro Grigioni Italiano, il Politecnico federale di Zurigo e altri atenei svizzeri, da quest'anno i *Quaderni grigionitaliani* sono accessibili anche in rete.

Il progetto ha preso le mosse all'interno dell'iniziativa d'innovazione «E-lib.ch: Biblioteca elettronica svizzera», sostenuta dalla Conferenza universitaria svizzera e dal Consiglio dei politecnici federali. L'attuazione del progetto è stata affidata al Consorzio delle biblioteche universitarie svizzere.

Nell'ambito del progetto pilota *retro.seals*, abbiamo digitalizzato ed elaborato tramite riconoscimento ottico dei caratteri (OCR) i *Quaderni* dal 1° numero pubblicato nel 1931. Le pagine accessibili via rete ammontano a ben 25'000. Saranno inoltre incrementate con i nuovi fascicoli che saranno messi in rete *un anno* dopo la loro pubblicazione in forma cartacea.

I *Quaderni* sono liberamente consultabili per anno di pubblicazione, fascicolo oppure per ricerca testuale (full-text) al sito Internet:

<http://qgi.pgi.ch>

La pagina o l'articolo cercato può essere facilmente scaricato sul proprio computer, stampato o archiviato.

Aver potuto partecipare a questo importante progetto d'innovazione degli atenei svizzeri, quale prima pubblicazione grigione e svizzeroitaliana, ci riempie d'orgoglio e conferma sia la validità della produzione culturale grigionitaliana sia la qualità del lavoro svolto da tutti coloro che in questi ottant'anni si sono prodigati per la nostra rivista.

Sacha Zala, presidente Pgi

La grande epopea dei pasticceri grigionesi

Attraverso la presentazione di diari, fotografie, ricettari, lettere e utensili, il Johann Jacobs Museum di Zurigo svela come i più noti caffè di molte città europee siano stati aperti e gestiti da emigranti grigionesi

Il canton Grigioni oggi giorno è famoso per lo più come florida meta turistica, ma forse non tutti sanno che il benessere di cui gode oggi la regione è dovuto in gran parte a dei poveri contadini, partiti ancora imberbi dai loro paesini di montagna, per recarsi nelle grandi città europee ad apprendere il mestiere del pasticciare.

La nuova esposizione del Jacobs Museum di Zurigo – noto anche come Museo del caffè – racconta come i grigionesi diventarono dei veri e propri maestri nella raffinata arte della pasticceria. Divisa in due parti, “La dolce promessa” presenta al pianterreno il mestiere del pasticciare nella sua complessità mettendo in evidenza la varietà di competenze che esso implicava, mentre al piano inferiore focalizza l’attenzione sull’attività di alcune dinastie di pasticceri grigionesi in vari centri europei.

“Finora si ha notizia di 9’917 pasticceri grigionesi in 1’054 località europee, ma non si tratta di un dato definitivo poiché le ricerche sono tutt’altro che concluse”, ha dichiarato a *swissinfo* Yvonne Höfliger, una delle curatrici dell’esposizione. “Certo è che raccogliendo i materiali per questa mostra abbiamo quasi avuto l’impressione che non ci sia una famiglia nei Grigioni che non abbia degli antenati pasticceri.”

Un cantone di emigranti

In Svizzera il tema dell’immigrazione negli ultimi anni è stato spesso al centro dell’attenzione. Nonostante abbia contribuito e contribuisca tuttora alla ricchezza della Confederazione, l’afflusso crescente di stranieri verso il nostro paese non è molto ben visto al momento, ultima prova ne è l’accettazione dell’iniziativa contro la costruzione di minareti. Non dobbiamo però dimenticarci che anche molti svizzeri in passato hanno vestito i panni dell’immigrato e che l’emigrazione è stata una pagina importante della nostra storia economica e sociale.

Il Grigioni in particolare, per la sua posizione periferica e la grande povertà che regnava nelle sue vallate, fu tra i cantoni più toccati dall’esodo dei lavoratori. Fin dal Medioevo uomini, donne e anche bambini di svariate valli grigionesi lasciarono le loro famiglie con cadenza stagionale – e a volte anche per sempre – per offrire la loro manodopera, di preferenza nelle città del vicino nord Italia.

In questo periodo gli emigranti grigionesi svolgevano per lo più incarichi di bassa manovalanza oppure venivano reclutati come mercenari. La tendenza cambiò intorno al 1570, quando grazie ad un trattato che pattuiva privilegi speciali e reciproci tra la Repubblica di Venezia e i Grigioni (allora Libero Stato delle Tre Leghe), il flusso migratorio venne convogliato soprattutto verso la città lagunare dove i nuovi arrivati godevano del privilegio di poter praticare il commercio ed esercitare una professione.

¹ Questa segnalazione si basa su due articoli pubblicati sul sito di *Swissinfo*: LUIGI JORIO, *Emigrazione, una storia senza fine*: http://www.swissinfo.ch/ita/speciali/svizzera_italiana_emigranti/terra_di_emigranti/Emigrazione_una_storia_senza_fine.html?siteSect=22506&sid=10066402&cKey=1236696180000&ty=st e PAOLA BELTRAME, *Pasticceri grigionesi: storie d’emigrazione e successo*: http://www.swissinfo.ch/ita/speciali/svizzera_italiana_emigranti/terra_di_emigranti/Pasticceri_grigionesi_storie_d_emigrazione_e_successo.html?siteSect=22506&sid=10579975&cKey=124669458400&ty=s

Mentre dalla Mesolcina e dalla Val Calanca partirono per lo più spazzacamini, vetrai, scalpellini e imbianchini, gli emigranti dalla Val Poschiavo, dalla Val Bregaglia e i loro vicini di lingua romancia si dedicarono principalmente all'arte della pasticceria dando vita ad una tradizione destinata a progredire e durare nel tempo.

Venezia: dove tutto cominciò

Nel Seicento a Venezia l'immigrazione era benvenuta a causa delle due grandi epidemie di peste che la colpirono nel 1575 e nel 1630 cancellando in ambedue i casi ben un terzo della popolazione. I grigionesi giunti nella città lagunare erano poveri figli di contadini e molti di essi approdarono nei laboratori di panettieri e pasticceri presso i quali appresero i segreti del mestiere.

I primi emigranti che riuscirono a mettersi in proprio lavoravano come venditori ambulanti, ma ben presto molti grigionesi riuscirono ad aprire le loro pasticcerie entrando in diretta concorrenza con i colleghi autoctoni. Tra il Sei e il Settecento su 42 pasticcerie e caffè cittadini, ben 38 erano in mani elvetiche e nel 1740 a Venezia vivevano a lavoravano più di 3'000 grigionesi che gestivano oltre 100 locali.

I cattolici commercianti veneziani cominciarono a vedere di cattivo occhio i diligenti e ambiziosi pasticceri protestanti provenienti dal Grigioni, così quando nel 1766 il cantone stipulò un trattato con gli austriaci a favore di Milano e a detrimento della Serenissima, essi vennero cacciati da Venezia.

Molti grigionesi non si scoraggiarono e, invece di tornare a casa, si sparsero per tutta l'Europa con l'intento di ricominciare da capo, applicando altrove le preziose conoscenze sulla pasticceria ottenute nella città lagunare.

Nasce l'arte della pasticceria

A Venezia i grigionesi non appresero solamente i segreti della produzione dolciaria. All'epoca svolgere l'attività di pasticcere voleva dire avere competenze nel settore della cioccolateria, della gelateria e della liquoristica. Inoltre i pasticceri grigionesi furono tra i primi ad unire la consumazione dei dolci a quella del caffè.

Marzapane, cioccolata, confetti, pasticcini, limonate, gelato, sorbetti, caffè e liquori: tutto veniva fatto in casa partendo dal prodotto di base e lavorato con cura. Ogni attività della pasticceria aveva un suo responsabile: il *pâtissier* si occupava degli impasti, il *confiseur* di tutto ciò che aveva a che fare con zucchero e cioccolato, il *cafetier* della produzione del caffè, il *limonadier* si occupava dei gelati e delle bevande rinfrescanti e il *distillateur* della produzione dei liquori.

I pasticceri grigionesi seppero combinare abilmente la tradizione dolciaria europea e quella araba, con i prodotti che cominciavano a giungere dal nuovo mondo, come il cioccolato e lo zucchero. I loro preziosi ricettari tramandati attraverso le generazioni erano redatti in un misto di italiano, romancio, tedesco e altre lingue europee a dipendenza della regione in cui essi emigrarono e venivano conservati come veri e propri tesori.

Quando i grigionesi furono costretti a lasciare Venezia e a prendere altre strade erano ormai provvisti di una vasta, consolidata e apprezzata esperienza. Dalla Spagna alla Russia, dalla Sicilia all'Impero austroungarico, ma anche in Inghilterra, Francia, Olanda e Belgio, si formò ben presto una fitta rete di rinomati caffè e pasticcerie di loro proprietà.

I caffè più famosi d'Europa

I grigionesi che decisero di farsi una nuova vita all'estero cominciarono dal basso, aprendo

piccoli caffè e pasticcerie in luoghi periferici di svariati centri europei. I locali erano piccole cooperative e il personale veniva assunto esclusivamente nel cantone d'origine: di solito erano i ragazzi di 14-15 anni a partire verso le più disparate destinazioni dopo la conferenziazione.

Grandi lavoratori e risparmiatori, ben organizzati, innovativi e dotati di un grande spirito di adattamento a luoghi e culture differenti, molti pasticceri grigionesi col passare del tempo riuscirono a farsi strada nelle grandi città europee aprendo eleganti locali in posizioni strategiche.

Durante e dopo la Rivoluzione francese, una volta allentata la censura, i caffè divennero luoghi privilegiati di lettura di giornali e di dibattito politico. I locali in mano ai grigionesi erano tra i più apprezzati dell'epoca e divennero ben presto importanti punti di ritrovo per la popolazione maschile di ceto elevato e di molti intellettuali e politici.

Si racconta ad esempio che *Il Gattopardo*, il celebre romanzo di Giuseppe Tomasi di Lampedusa, sia stato scritto in buona parte sui tavolini del caffè palermitano dei Caffisch, la famiglia grigionesa proprietaria anche di numerose altre attività a Napoli, Brindisi e Catania.

La pasticceria dei fratelli Klainguti a Genova era frequentata anche dal celebre compositore Giuseppe Verdi. Per la prima di *Falstaff*, la sua ultima opera, i Klainguti crearono degli omonimi pasticcini. Dopo averli assaggiati, Verdi scrisse in un biglietto di ringraziamento ai due fratelli di Pontresina che i loro *falstaff* erano molto migliori del suo.

Il poeta tedesco Heinrich Heine che a Berlino frequentava come altri intellettuali dell'epoca il noto caffè dei fratelli Josty originari di Sils Maria, nei suoi scritti ricorda con

entusiasmo l'attività di questi pasticceri, noti soprattutto per il loro prelibato cioccolato.

Il leggendario *Café Chinois* di San Pietroburgo frequentato da artisti come Puškin, Dostoevskij e Gogol, fu aperto da Salomon Wolf e Tobias Branger originari di Davos. I fratelli Pomatti di Castasegna produssero a Königsberg l'omonimo marzapane divenuto famoso in tutto il mondo. I grigionesi aprirono negozi e caffè anche a Modena, Varsavia, Hannover, Vienna, Wilna, Kiew, Odessa, Minsk e nei paesi baltici.

Naturalmente non tutti gli emigranti grigionesi riuscirono a fondare delle attività: c'era anche chi, dopo aver passato una vita da dipendente in svariati caffè e pasticcerie, tornava a casa con pochi magri risparmi dopo aver affrontato mille peripezie. Ma non tutti fecero ritorno in patria a mani vuote.

Con l'andare del tempo, anche i discendenti dei pasticceri grigionesi che ebbero successo vendettero le loro ben avviate imprese e rientrarono in Svizzera. Sono infatti pochissime le pasticcerie europee ancora in mano elvetica: un esempio è la pasticceria Sandri a Perugia di proprietà della famiglia Schuchan, originaria di Ftan.

I ricchi pasticceri tornano a casa

Già prima del rientro definitivo una buona parte dei proventi di caffè e pasticcerie venivano investiti nel cantone d'origine, ad esempio per la costruzione di case, nell'agricoltura e nell'allevamento del bestiame e anche per far studiare i figli o i nipoti.

A fare la fortuna del canton Grigioni fu però il turismo e furono proprio gli ormai benestanti pasticceri a dare il via a questa attività, essi infatti una volta tornati a casa abbandonarono la loro professione e crearono nei Grigioni un'industria alberghiera fiorente ancor oggi.

A loro si devono anche le eleganti costruzioni che hanno dato vita ad un tipo di architettura patrizia, detta per l'appunto "engadinese". Inoltre il rinomato lavoro dei pasticceri grigionesi contribuì non poco a creare la fama del marchio di "qualità svizzera" oggi famoso in tutto il mondo.

La mostra

Grazie a foto d'epoca, postazioni sonore,

lettere, diari, documenti e oggetti originali la mostra svela la ricchezza e la complessità del mestiere di pasticcere, arte in cui i grigionesi furono veri e propri maestri.

Gli oggetti e i documenti esposti oltre che da collezioni pubbliche, sono stati prestati dai discendenti degli emigranti grigionesi, nei cui prestigiosi locali è stata lanciata l'inseparabile unione tra il dolce e il caffè.

Stefano Fogliada

