



La fabbrica di uova di cioccolato di San Rocco

di Eliana Mogorovich

Il nonno Arnoldo aveva un modo di raccontare che non esiste più. Quando parlava dei tempi in cui aveva iniziato a lavorare come cioccolataio da Salza, la migliore pasticceria di Pisa il cui marchio esiste tutt'oggi, con le sue parole riusciva a ricreare le immagini del laboratorio. Lo stesso accadeva con la nonna Carolina (da tutti conosciuta come Eda), che immaginavo con un atteggiamento di disapprovazione stampato sul volto mentre cercava di non far caso alle colleghe intente a riempirsi di nascosto le tasche di dolci. In quelle stanze, che figuravo un po' buie, nonno aveva imparato a temperare il cioccolato, a miscelare nelle giuste dosi cacao, zucchero, burro di cacao per dargli le forme più diverse.

Era poco più di un ragazzino quando aveva iniziato a lavorare assieme a suo fratello, diventato poi uno dei pasticceri di punta di Salza. E ragazzino continuava a considerarlo suo padre anche dopo essere diventato padre a sua volta. Per questo aveva deciso, a un certo punto, di allontanarsi da quella casa colonica nel centro di Pisa,

In ches stanzis, che someavin un poc scuris, (me) nono veva imparàt a temperà la cioccolata, a mesedà ta' iustis dosis cacao, zucàr, burro di cacao par dagi li'formis plui diferentis. Jara pôc plui di un frut quant che veva tacàt a lavorà cun so fradi, diventàt dopo un dai pastizièrs di punta di Salza. E so pari continuava a consideralu anciamò frut ancia dopo jessi diventàt pari ancia lui. Cussì veva dezidùt, a un siart punt, di là lontan di che ciasa di colonos tal zentri di Pisa, plena da la presenza di so pari e so mari e dai altris cuatri fradis, par là daùr di un colega che veva tentàt la fortuna lant a Guriza.

affollata dalla presenza dei genitori e degli altri quattro fratelli, per seguire la strada di un collega che aveva tentato fortuna trasferendosi a Gorizia. Nel 1952 arriva in una città che, a quei tempi, si pensava fosse



La benedizione del nuovo capannone di via Lunga.

contigua a Trento causa le memorie ancora ben vive della Prima Guerra Mondiale nella quale il bisnonno, bersagliere, aveva combattuto ottenendo l'onorificenza di cavaliere. Arriva da solo, per trovare un lavoro e una sistemazione prima di farsi raggiungere dalla nonna e da mia mamma, di appena due anni. Era il 31 agosto del 1952, fatalmente la stessa data del grande bombardamento di Pisa del 1943. Sono stati anni molto duri, in cui il nonno ha più volte cambiato lavoro prima come dipendente poi iniziando a istituire società con colleghi che, talvolta, erano

anche coinquilini nelle varie sistemazioni che si sono alternate attraverso diversi rioni cittadini: dalla centrale via Cascino a via Cavalleggeri di Lodi e via del Rafut dove ha effettivamente iniziato la sua attività di imprenditore dolciario. Non ha cominciato da un magazzino o da locali attrezzati, ma dalla cucina di casa dove temperava il cioccolato in un tegamino di alluminio che ancora conserviamo come simbolo della sua tenacia e intraprendenza nonostante le difficoltà. La famiglia si era allargata per la nascita di mio zio nel 1954 e, nello stesso anno, l'arrivo da Pisa della bi-

sonna Emma (più nota come Desdemona), anche lei coinvolta in questa fase primordiale della ditta per incartare rigorosamente a mano i cioccolatini assieme a mia mamma, ancora bambina, e alla nonna. Nel 1959, finalmente, il trasferimento in via Lunga dove viene fondata la «Carelli e Govoni» e, dove nel 1960, nasce mia zia. Comincia così una nuova avventura data dalla collaborazione con un socio di origine emiliana e in cui è sempre coinvolta la famiglia al completo, ampliata ora grazie all'assunzione di circa quindici dipendenti (tutte donne) che ancora

ricordano con affetto e nostalgia quei momenti pionieristici. Il capannone, situato al civico 46, era una struttura piuttosto semplice: ma è lì che il nonno ha creato alcuni dei suoi prodotti di punta fra cui i Boeri, riuscito connubio fra liquore e cioccolato fondente, che ancora campeggiano su alcuni banconi di bar di tutta Italia. E poi il Nocciolato (crema gianduia che avvolge la nocciola dentro un guscio di cioccolato), il No-ciocco (un piccolo quadrato di cioccolato al latte guarnito di nocciole intere), la Fatina, la Fantasia (selezione di cioccolatini al latte) e per un breve periodo persino le caramelle. Ma il cortile di via Lunga era percorso da un continuo via vai nel periodo pasquale. In molti arrivavano chiedendo di poter acquistare le uova o le originali confezioni in cui l'uovo veniva abbinato alla campana, il tutto incartato in colorate stagnole con nastri infiocchettati ancora a mano e ingentiliti da rami di fiori primaverili che per lungo tempo abbiamo conservato. Spesso poi arrivavano presidenti di associazioni o sodalizi cittadini a chiedere una donazione di dolci in vista di ricorrenze legate alle loro società: e il nonno non diceva mai di no in queste occasioni. Dal 1972 la mamma e lo zio lavoravano stabilmente nella ditta dove, per gioco, faceva capolino pure la zia. E persino io, a quel tempo portata fra le braccia della bisnonna. Purtroppo non posso ricordare nulla di quel periodo: avevo appena un anno quando la ditta è stata

trasferita nella zona industriale alle porte di Sant'Andrea dove ancora si trova. Dai tempi di via Lunga ha cambiato due volte nome, si è ingrandita, ha cambiato proprietario. È successo perché, al di là dell'impegno e della passione che ci metteva, al nonno ciò che stava più a cuore era la famiglia. E così, per poter star vicino a mia zia che nel frattempo si era ammalata, ha deciso di rinunciare al suo sogno. Un sogno lungo una vita e forse più visto che in tanti lo ricordano per il suo carattere burbero ma generoso, capace di creare una famiglia anche nell'ambiente di lavoro. Difficile infatti dimenticare i nomi dei dipendenti del primo periodo, molti dei quali hanno seguito la ditta nel successivo trasferimento: Mario Garizio, Anna Ulian (rispettivamente capo officina e capo reparto), Romano Coceani, Emilio Pesotto, Laura Cucit, Graziella Pittuelli, Loredana Starchi, Grazia e Sonia Lorenzon, Elsa e Maria Bortot, Bruna Bulfoni, Marina Galligioni, Cristina Sfiligoi, Renata e Franca D'Aco, Fausta Pagani, Gemma Ferrari, Maria Falanga, Natalina Fracarossi, Nevia Bregant, Gloria Rasajski, Bruno Laurenti, Silva Kravos, Bruno Petreucic, Fiorella Gabrovic, Iolanda Princi, Nena Fedon, Mirella e Alida Zeffe, Manuela ed Emilio Carrelli e, negli uffici, Gabriella Pecorari, Licia Fedon Franca Scarbolo e Dionisia Maurenzi.

Sopra: al Ballo dei Bambini dell'UGG, Rossana vestita da Boero.

Sotto: la nonna Carolina e la bisnonna Emma mentre confezionano i Boeri.

