

L A STORICA PASTICCERIA DI GORIZIA «PAULIN-BISIACH»

di Vanni Feresin e Laura Madriz Macuzzi

Le origini dell'offelleria

Nella memoria dei Goriziani, anche delle generazioni più giovani, al civico 15 della storica via Mazzini, già via Municipio ai tempi dell'Austria, trovava sede la più nota pasticceria della città. Non c'è goriziano che non sia entrato almeno una volta in quella che è stata per oltre un secolo la pasticceria con la p maiuscola. I gusti e i sapori delle paste e delle torte erano quelli di una tradizione mitteleuropea, potremmo dire dell'area danubiana, con influenze austriache, ungheresi e slave.

Silvestro Francesco Paulin

Il fondatore dell'offelleria fu il goriziano Silvestro Francesco Paulin figlio di Giacomo (in alcune pubblicazioni risulta con il nome di Francesco Saverio) che aprì l'attività nel 1884 con licenza rilasciata dal Comune di Gorizia il 26 maggio di quell'anno (in alcune pubblicazioni risulterebbe aver aperto la pasticceria nel 1879), come si può rilevare dalle documentazioni reperibili presso l'Archivio storico del Comune di Gorizia depositato presso l'Archivio di Stato di Gorizia.

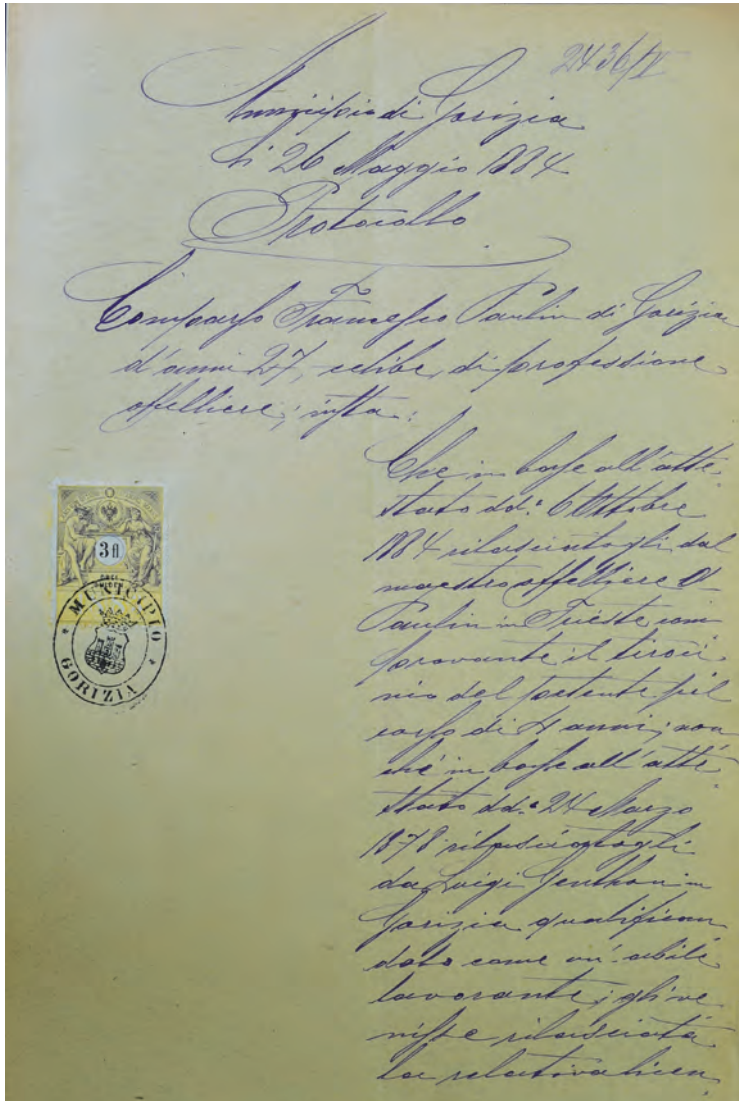
Silvestro Francesco aveva 27 anni ed era celibe quando gli venne concessa la licenza di offelliere. Aveva studiato quattro anni a Trieste e ottenne l'attestazione utile al lavoro, poi fu «abile lavorante» in Gorizia da Luigi Genthon (Busta 452, fascicolo

883, prot. 2436/1884, licenza commerciale a Francesco Silvestro Paulin del 26 maggio 1884) e, dopo questi anni di apprendistato, decise di mettersi in proprio. Luigi Genthon o Genthon fu un rinomato pasticcere goriziano il cui esercizio commerciale tra il 1876 e il 1877 trovava sede in via delle Scuole n. 429, poi in piazza Grande 282 che divenne n. 18 nel 1878, infine tra il 1882 e il 1884 in via Giardino n. 22, e nel 1885 il locale venne rilevato da Baumann. L'offelliere Luigi Genthon possedeva anche un chiosco in fondo al giardino pubblico all'angolo con via Dante.

Come si può leggere nelle carte conservate presso l'Archivio di Stato di Gorizia (Archivio storico del Comune di Gorizia 1830-1927) risulta che l'edificio di via Municipio 15 (poi via Mazzini 15-17) venne acquistato da Silvestro Francesco nel settembre 1908: l'immobile era stato di proprietà prima della baronessa Angiolina Ritter de Zahony e poi della baronessa Eleonora Maria contessa Pallffy.

Rimane nelle pieghe della storia la questione del nome Silvestro Francesco Paulin, in quanto dai documenti esistenti si può rilevare che egli si firmasse in questo modo ma, come ad esempio nella ventilazione ereditaria del 1918, il nome riportato è Francesco Saverio poi corretto e tagliato in matita in Francesco Silvestro, anche per questa ragione probabilmente il nome Francesco Saverio è ancora presente nella memoria di alcuni goriziani.

Una parte dell'edificio divenne di proprietà di Pietro Paulin fu Antonio, nipote di Silvestro, che continuò l'attività artigianale dello zio (Atti del Comune



Licenza commerciale a Francesco Silvestro Paulin del 27 maggio 1884. ASGO, Archivio Storico del Comune di Gorizia (1830-1927) [Busta 452, fascicolo 883, prot. 2463/1884].

censuario di Gorizia, Registro 3980, particella di fabbrica n. 972, numero di orientazione 15). Come ricorda Donaldo Bisiach, ultimo titolare dell'azienda, Silvestro Francesco ottenne il titolo di «Fornitore Ufficiale della Real Casa d'Austria» e impresse sugli stampi questo prestigioso riconoscimento.



Richiesta di permesso di fabbrica di Silvestro Paulin del 1908 per la ristrutturazione del piano terra dell'abitazione. ASGO, Archivio Storico del Comune di Gorizia (1830-1927) [Busta 877, fascicolo 1175, prot. 13996/1908].

Pietro Paulin

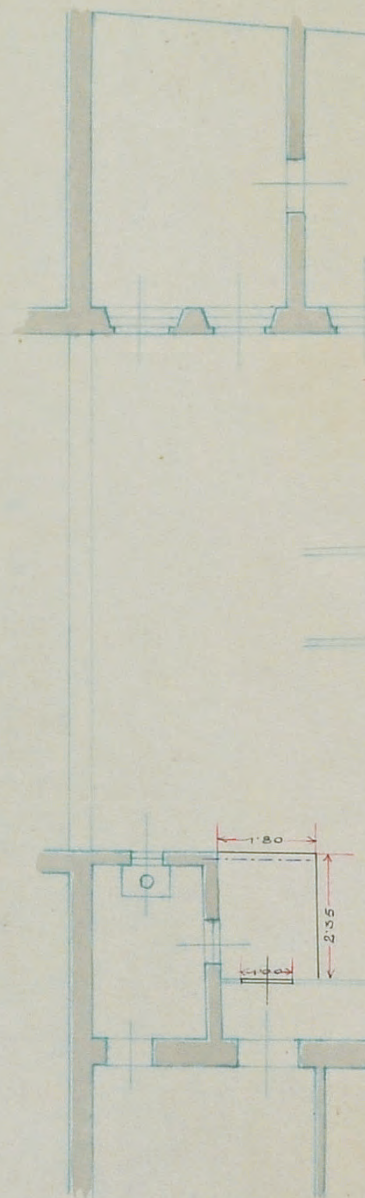
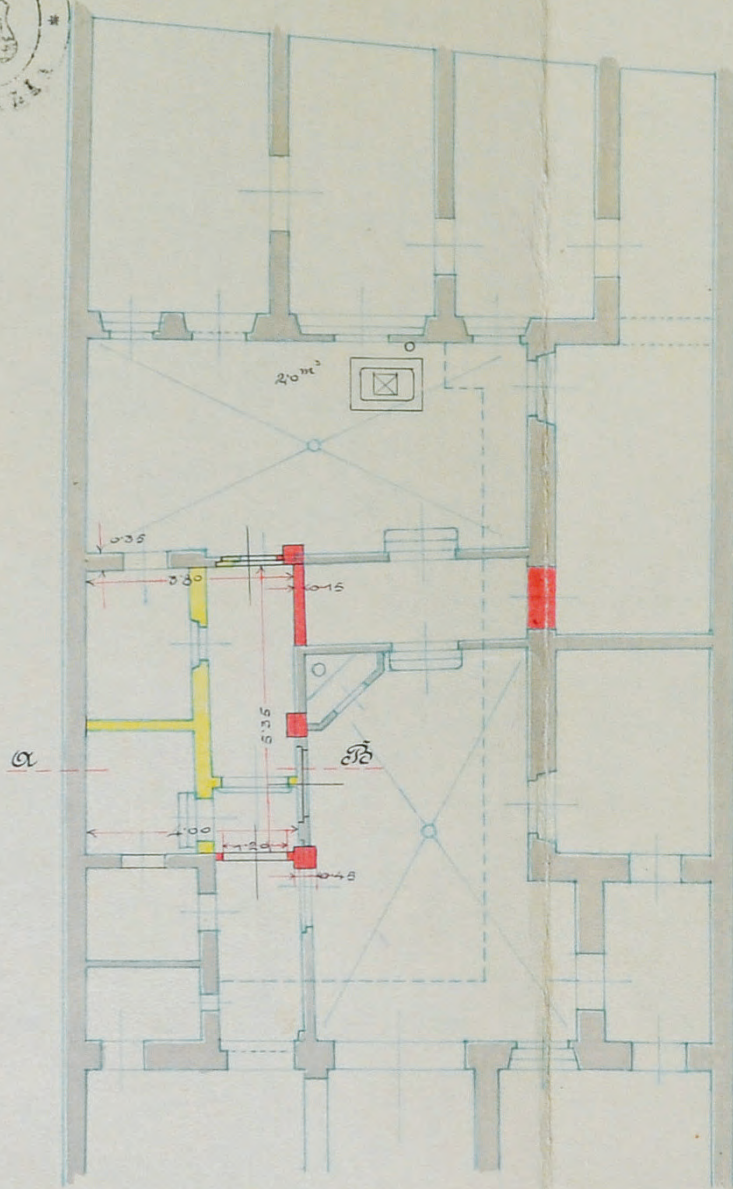
Alla morte di Silvestro Francesco, avvenuta il 12 novembre 1918 all'età di 62 anni, subentrò il nipote Pietro, classe 1890, che seppe tenere la pasticceria a dei livelli di qualità eccellenti. Uomo

Progetto dimostrante le modificazioni che il Sign.
casa in Via Municipio N° 15.



Pianoterra

Primo



N. 13996/08
II

Visto, si approva.

MUNICIPIO di GORIZIA

4 Ottobre 1908

IL PODESTA

Morabito

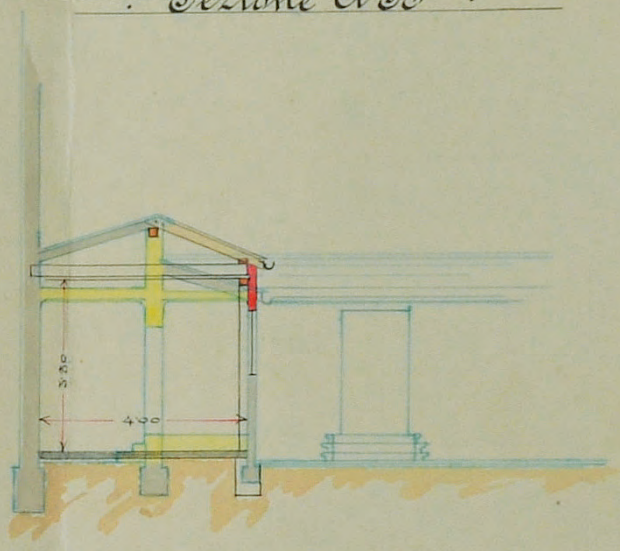
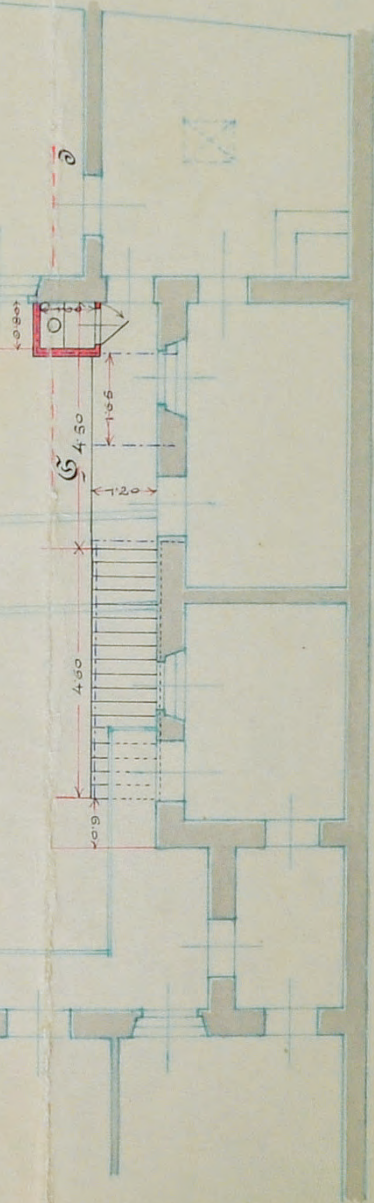
Via Municipio

S. Paulin intende far eseguire nella propria :

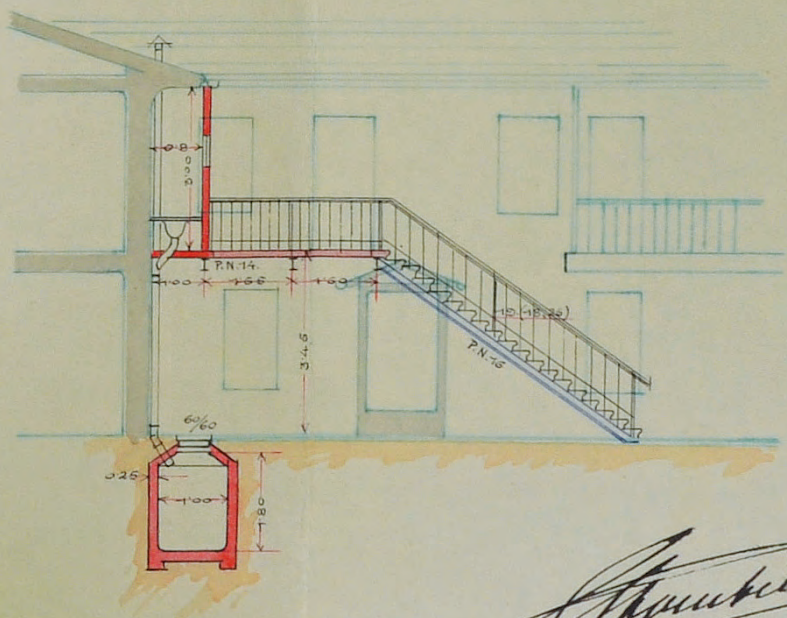
piano :

: Scala 1:100 :

: Sezione A B :



: Sezione C D :



Sturabbe



A destra il giovane garzone Mario Bisiach.



Da sinistra Mario Bisiach, Marino Plet, Romano Cotic, Donaldo Bisiach, Riccardo Nanut e Mario Lo Re.

sua monografia dedicata proprio a via Mazzini, «*Ritorno in via Mazzini*, Libreria Editrice Goriziana, 2012, pag. 143»: *Una vita di lavoro, la corta giacchetta bianca, il sorriso professionale, il consueto «servo suo», «servo vostro» che concludeva ogni vendita. Mai una parola di più. Si racconta che fosse di pochissime parole pure in casa con le sorelle e di rare frequentazioni conviviali, salvo la partita serale di briscola e tressette al Bar Adua.* Da rammentare che in quegli anni successivi al termine del primo conflitto mondiale (1919–1927) lavorò presso la pasticceria Margherita Culot, originaria del Borgo di San Rocco, nata a Gorizia nel 1903 e figlia del sanroccaro Giovanni Culot «Cucca». Insegnò il mestiere e alcune vecchie ricette al giovanissimo garzone Mario Bisiach che molti anni più tardi avrebbe preso il comando dell'azienda.

Mario Bisiach

Mario Bisiach, classe 1910, originario del Borgo di San Rocco (nato in via Baiamonti, il padre Andrea possedeva in quella via una panetteria e dopo la prima guerra mondiale la famiglia si trasferì in via dei Cappuccini), lavorò inizialmente come garzone da Pietro Paulin e nel dicembre del 1951 ne prese le orme e continuò l'attività con eguale competenza. Era un uomo severo, attento, esigente con sé stesso e con i suoi lavoranti, voleva che i dolci fossero perfetti pretendendo dai suoi

collaboratori totale precisione: si racconta che in laboratorio ci fosse un silenzio assoluto. Era però altrettanto generoso e riconoscente delle fatiche e delle infinite ore di lavoro. Mantenne le ricette della tradizione mitteleuropea di Pietro Paulin ma seppe innovare ed ampliare il suo ricettario mai venendo meno alla qualità e operando delle novità nelle quali anche lui ci aveva messo il suo estro e creatività. Tutti i materiali erano di prima qualità: il burro arrivava dall'Olanda, le mandorle da Agrigento (mai meno di due quintali alla volta), la farina da Pordenone, i pinoli, le uvette e la frutta secca da un rappresentante di nome «Morgera». Mario verificava di persona la qualità della merce giunta in pasticceria e se non all'altezza richiesta la rifiutava; ebbe anche il merito di aver proposto i pasticcini mignon che non rientravano nel ricettario di Pietro.

Nonostante tutti sapessero che Mario Bisiach fosse il pasticcere ufficiale, nel parlare comune dei Goriziani si diceva «*vado da Paulin*», in quanto l'antica offelleria era rimasta nel cuore della città e le ricette e i sapori erano per buona parte quelli di un tempo antico che rimandava a una Gorizia austriaca. Questa tradizione cittadina si attenuò con l'arrivo di Donaldo, nipote di Mario, che appose il marchio «*Pasticceria Mario Bisiach di Donaldo Bisiach*» sulla carta che avvolgeva i dolci, così si dava giusto lustro anche al lavoro di Mario che per oltre trent'anni aveva retto l'attività artigianale.

segue a pagina 14



Giugno 1963: l'informata delle «pinze».



L'interno della pasticceria con i vecchi arredi di fine Ottocento sostituiti negli anni Sessanta del '900.

I lavoranti

I dipendenti di quel periodo (gli anni dei Bisiach) erano oltre al giovanissimo Donaldo Bisiach, anche Romano Cotic che decorava le torte prima di Donaldo, Livio Costanzo, Riccardo Nanut, Mario Lo Re, Anna Kofol e Marino Plet. Si alternavano poi saltuariamente anche altri lavoranti fino ad un numero di quindici persone; Mario era sempre pronto ad accogliere chi aveva bisogno di lavorare.

Nella bottega lavoravano anche alcune commesse fra le quali Maria Grazia (Uccia) Visintin, Claudia Zanetti, Anna Berdon sposata poi con Marino Plet, Emilia Princi e Manuela Reia.

La moglie di Mario Bisiach, Luigia (Gigia), era una presenza solerte e attenta, sempre al suo posto in cassa; la sorella Wilma invece era di supporto soprattutto nei fine settimana quando il lavoro era ai massimi livelli con una enorme affluenza di clienti. I lavoranti la sera, andando a casa, si occupavano delle ultime consegne in varie case goriziane.

Gli orari della pasticceria

Nei racconti di un dipendente della pasticceria Marino Plet, che iniziò a lavorare l'antivigilia di Natale del 1957, gli orari di lavoro erano così suddivisi: dalle 6 del mattino fino alle 13, breve pausa pranzo di mezz'ora, poi si riprendeva fino alle 21. Gli orari ufficiali del negozio invece erano dalle 8 alle 13 e dalle 15 alle 19, quasi mai rispettati per-

ché se c'erano dei clienti bisognava accontentarli. La domenica, poi, dalle 5 del mattino fino alle 15.30, anche se l'orario del negozio era dalle 8 alle 13. Si lavorava tutti i giorni dell'anno e il negozio era sempre aperto e non chiudeva mai, per recuperare il festivo si riposava a turno durante qualche pomeriggio della settimana.

Il forno a legna

Il forno a legna faceva parte dell'antica pasticceria di Silvestro e Pietro Paulin. Quotidianamente lo si preparava per la cottura delle torte e dei dolci utilizzando esattamente venti chilogrammi di legna per raggiungere la temperatura richiesta, dovevano essere venti chili precisi per ottenere il massimo risultato. Poi le bronze, che rimanevano, venivano spostate verso il fondo del forno, si ripuliva il piano di cottura e si appoggiavano i dolci. Questo procedimento ricorda i forni a legna delle attuali pizzerie. Il forno venne utilizzato fino al rimodernamento della pasticceria, del laboratorio e del magazzino. Come ricorda Donaldo, sopra al forno c'era una grande stanza che, grazie a questa vicinanza, manteneva il calore giusto per conservare asciutte le meringhe, e della giusta morbidezza la crema al burro. Quando il forno a legna venne sostituito con un forno elettrico, nonostante la temperatura fosse costante, per consolidata abitudine dei lavoranti, si seguiva la solita prassi inserendo per primi i dolci che necessitavano di una temperatura più alta come le *russe*, le *napoletane* e il *pizzarello*, per giungere alle meringhe che necessitavano di una



Vecchi stampi e a destra elementi della vecchia bilancia utilizzata sino agli anni Ottanta del '900 con il sistema austriaco, il peso di forma cilindrica corrisponde a un *funto*.

TABELLA DI CONVERSIONE:

1 FUNTO = 550 - 560 g

1 LOTO = 17,70 - 18,00 g

temperatura più bassa, dimenticando che il nuovo forno si poteva regolare a differenza di quello a legna che obbligava le cotture a seconda della durata del calore.

La ristrutturazione

Negli anni Sessanta (probabilmente nel 1965) Mario Bisiach decise di rinnovare tutta la pasticceria compreso il magazzino e la vetrina. L'arredo austroungarico di Silvestro Francesco e Pietro Paulin, laccato avorio con grandi scaffali che toccavano il soffitto, venne sostituito da un arredo di stile veneziano, sempre in legno sui toni del verde e azzurro con inserimenti fiorati. Il disegno fu opera dell'arredatore Cerani e la realizzazione venne affidata al falegname Villibaldo Sartori di Mariano del Friuli, i decori dei mobili invece furono opera di Renzo Perco di Lucinico, figlio del grande artista e restauratore Leopoldo. La bottega rinnovata conservò sostanzialmente la sua struttura originaria con un grande bancone di cristallo dove venivano esposte le paste, le torte e i frollini, gli scaffali alle spalle del bancone colmi di vasi di vetro di caramelle e cioccolatini (ancora all'epoca si vendevano ad etti), mentre quelli di fronte con le bottiglie di liquori, esattamente come ai tempi di Pietro. La vetrina unica andò a sostituire

le due precedenti. Appena entrati sulla destra c'era la cassa, prima del bancone dei dolci, in fondo al banco un piccolo mobiletto coperto da un cristallo era utilizzato dalle commesse per l'incarto dei vasi di paste e torte appena acquistate, sotto questo cristallo un grande cassetto conteneva le caramelle «Rossana» che facevano bella mostra di sé nel loro tipico involucri rosso. Alle spalle del cassetto c'era un piccolo lavandino di servizio incorniciato da due tendoni in stile veneziano color oro, in fondo la porta che dava nel laboratorio dalla quale appariva nell'ora di punta Mario Bisiach nel suo camice bianco e cortesemente salutava i clienti col suo sorriso accattivante e di soddisfazione perché i suoi dolci erano apprezzatissimi. Entrando a sinistra due piccoli tavolini a muro e quattro sedie perfettamente inserite nell'arredo accoglievano i clienti che si fermavano a degustare le prelibatezze. I due preziosi lampadari della pasticceria, perfettamente in armonia con l'arredo, erano stati realizzati dai vetrai di Murano proprio per completare il decoro del locale su suggerimento dell'arredatore Cerani.



Il piccolo Donald sulle ginocchia dello zio Mario Bisiach.



Giugno 1967: il giovane Donald Bisiach pronto alle consegne.

I dolci della tradizione

Ad ottobre si iniziava con le fave per continuare con le gubane, putizze, pinze, panettoni e cuguluf o kugelhupf, quindi diritti fino a carnevale senza posa, e poi giungevano le feste pasquali.

I dolci classici come *gubane* (con pasta sfoglia), *putizze* arrotolate di pasta lievitata, *pinze* o *Görzer Butterpinza*, e a Pasqua *colombe* e *frati* con l'uovo sodo dipinto di blu e rosso, *strucchetto* in pasta sfoglia e lievitata, *cuguluf*, si alternavano con le torte e le paste come le *russe*, *napoletane*, *pizzarello*, *miste panna*, *dobos*, *meringhe*, *linzer*, *indianer*, *patatine*, *ghiande*, *peretti* (due gusci di pandispagna, riempiti con crema al cioccolato, glassati in rosa a forma di pera), *pich* (dolci a forma di cono rovesciato di crema di castagne e coperti di cioccolato), *punch*, *trenovia* (pandispagna inzuppato con marsala, marmellata di albicocche e frolla sopra e sotto), *bombette* (due gusci di pandispagna riempiti con crema alle mandorle, messi nel cioccolato fondente con granella di mandorle), *chiffel di noci*, *i koch di ciliegie*, *strudel di mele e ciliegie*, *strudel di ricotta*, *amaretti*, *frollini* di tutti i tipi.

A carnevale *crostoli*, *krapfen*, *frittelle* tutto rigorosamente fritto nel burro che oggi viene definito «chiarificato», come ricorda Donald Bisiach si raggiungeva il martedì grasso il numero straordinario di cinquemila *krapfen*.

A Pasqua, oltre alle altre specialità, si decoravano le uova di cioccolato e su richiesta dei clienti si

inserivano le sorprese personalizzate. Le *gubane* erano di varie pezzature da ¼ di chilo, ½ chilo, 1 chilo e 1 chilo e ½.

Durante le feste natalizie fino all'Epifania, nei primi anni di attività di Mario Bisiach, venivano realizzati i *fondant* dedicati ai bambini. Si ottenevano lavorando lo zucchero fondente aromatizzato con varie essenze, anche di frutta, in base al colore e al sapore che si desiderava; la forma geometrica si otteneva usando degli stampi detti «caps» e appena pronti erano incartati con carta velina di colori pastello (rosa pallido, verdino, giallino), gli estremi dell'incarto venivano tagliati come delle frange. Nello stesso periodo dell'anno si trovavano il mandorlato, il torrone bianco morbido con miele e mandorle, marzapane a scacchi bordato di rosa, mandorlato con le ciliegie candite rosse e verdi, sia il *marzapan* sia il torrone potevano essere realizzati in forma cilindrica e tuffati nel cioccolato.

Le torte

Fra le torte più note della pasticceria c'erano la *glacé*, la *torta di mandorle*, al *cioccolato*, la *sacher*, la *diplomatica*, la *saint honoré*, la *panna e cioccolato*, *crema e fragole*, la *mista*, la *mezzapalla* (tre creme: chantilly, crema di mandorle, crema cioccolato e ricoperta di panna), la *macedonia* (uno strato di macedonia, uno strato di crema chantilly e uno strato di panna), la *Francesca* dedicata alla figlia di Donald (crema chantilly,



Novembre 1967: nel retrobottega della pasticceria.



Una torta decorata con fiori freschi e tulle.

crema cioccolato, ricoperta di panna), e le torte nuziali a vari piani richieste dai ristoranti più noti del territorio del Goriziano come Felcaro, Nanut, Comel, da Tommaso, al Sottopassaggio, Centrale, Transalpina, Ristorante al Corso, e anche il Palace hotel di Corso Italia, dai ristoranti Barnaba di Romans, Sonia, al Ponte di Gradisca e Formentini.

In fila in via Mazzini

Dopo la messa delle 11 della Cattedrale di Gorizia, a causa della lunga fila di goriziani che si accumulavano in via Mazzini, il comune inviava un vigile a dirigere il traffico intasato e le colonne che si formavano nei pressi della pasticceria: in nessuna casa della città si poteva finire il pranzo della domenica senza una pasta-crema o una fetta di torta dell'antica offelleria. Tra le persone nella fila ben ordinata si potevano notare i volti più noti della Gorizia di un tempo dai sindaci Bernardis, Gallarotti e Scarano, ai prefetti, ad alcuni monsignori del Capitolo Metropolitano e moltissime famiglie goriziane. C'erano anche persone che provenivano da altre città della regione e da fuori di questa. Un simpatico aneddoto, raccontato da uno dei testimoni di quegli anni, riguardava alcuni triestini che al rientro dalla sciata domenicale a Loqua si fermavano per acquistare le paste e il negozio li attendeva ben dopo l'orario ufficiale di chiusura.

Le gubane nel mondo

A Natale e a Pasqua i dolci venivano spediti in Europa, in America e in Australia perché i goriziani che avevano parenti lontani volevano che durante le festività arrivassero sulle loro tavole i dolci tipici della città natale: il giovane Max Ortali caricava i pacchi dei dolci sul suo triciclo e li portava alla posta, lavoro che alcuni anni dopo veniva eseguito da Tiziana Fantini, moglie di Donaldo Bisiach. A turno anche gli altri dipendenti si occupavano delle spedizioni.

Il giovanissimo Donaldo Bisiach, intorno agli anni 1962-1963, proprio agli inizi della sua carriera lavorativa, si occupava delle consegne in città in bicicletta anche tre torte alla volta, e quando pioveva, dopo le consegne, gli abiti bagnati venivano asciugati nel forno a legna e così con la divisa asciutta poteva ricominciare il secondo giro di consegne.

Eventi

Ogni anno il Comune sceglieva una coppia di giovani sposi fra i più bisognosi e si occupava del matrimonio in tutte le sue sfaccettature: le scarpe offerte da un negozio di calzature, i vestiti da un negozio di abbigliamento, il pranzo offerto da una trattoria cittadina e la festa nuziale si concludeva sempre con una torta a più piani offerta dalla pasticceria Bisiach. Come si può vedere dalle imma-



Taglio della torta durante un evento alla «Ginnastica Goriziana».

gini di questa pubblicazione il sindaco Ferruccio Bernardis sedeva accanto alla sposa proprio al momento del taglio della torta (prima immagine di pagina 19).

Un evento di particolare rilievo fu l'incontro internazionale di giornalisti che si svolse alla Ginnastica Goriziana dove la pasticceria fu presente con una grande torta raffigurante il castello di Gorizia. Tra gli innumerevoli eventi cittadini che la pasticceria «accompagnò dolcemente» non si contano i ricevimenti in Prefettura per la Festa della Repubblica.

Donaldo Bisiach

Donaldo, classe 1944, venne assunto nella pasticceria nel 1960 quattro giorni prima del quattordicesimo anno di età, prese il posto di suo zio Mario Bisiach il primo maggio 1987 e chiuse l'attività l'8 gennaio del 2012. La pasticceria di Donaldo mantenne il livello qualitativo dei decenni precedenti. Donaldo iniziò come garzone e apprese i segreti dell'attività dallo zio: seppe continuare nella tradizione austro-ungarica mantenendo saperi e sapori antichi e oltre alle ricette, che da più di un secolo si producevano con fedeltà, volle proporre alcune innovazioni aggiungendo novità al ricettario dell'antica offelleria, come la torta Francesca e la torta



La torta raffigurante il Castello di Gorizia.

macedonia. Donaldo è riconosciuto come un pasticciere dalle notevoli capacità, ma soprattutto un eccezionale decoratore, rapido, preciso e creativo: insieme ai decori tradizionali (panna montata e fiori di zucchero) introdusse l'uso dei fiori freschi per le torte più importanti. I ricordi di Donaldo sono molteplici soprattutto legati al lavoro, faticoso ma carico di soddisfazioni per i tantissimi risultati raggiunti in cinquant'anni di attività. Nella pasticceria lavorava la moglie Tiziana e, negli anni, volle accanto a sé i figli Andrea e Francesca lasciando anche in loro una traccia profonda della storica pasticceria che per tutti i Goriziani fu «La Pasticceria».



Alcune torte realizzate nei decenni dalla pasticceria Paulin-Bisiach.
In basso a destra gli *Indianerkrapfen* di Donaldo Bisiach.