

L E «PASTE DE PAULIN»

di Roberto Zottar

Ho trascorso tutta una significativa parte della mia vita giovanile in Piazza Municipio. Le frequentazioni con la Pasticceria Bisiach erano molto assidue ed è difficile dimenticare i coinvolgenti dolci profumi che aleggiavano per via Mazzini alcuni giorni della settimana, quando probabilmente venivano cotti i *cuguluf* o le pinze o i *presniz*. I miei primi ricordi lucidi sono legati sia al nuovo arredamento del negozio color verde acqua, tutto dipinto a fiorellini e bordato d'oro antico e di cui si parlava in casa per la novità dell'arredo in stile veneziano, sia alla mia difficoltà a capire perché papà lo chiamava Paulin, mentre altri Bisiach... l'ho capito più tardi. È viva l'immagine del signor Bisiach, sempre con il tocco bianco da cuoco, stretto, alto e plissettato, che lo slanciava ulteriormente; era sempre molto serio, parlava pochissimo, e appariva ogni tanto in fondo alla pasticceria, scostando la porta scorrevole che separava il laboratorio, per vedere se era necessario riassortire le paste nella vetrina. Entrando, a destra alla cassa c'era sempre la signora Gigetta, che qualcuno scherzosamente aveva soprannominato «contessa torta», che controllava tutto e tutti e che aiutava, con incredibile maestria e velocità, ad incartare i vassoi di paste che venivano allineati dalla commesse quando c'era molta affluenza; le pastine allineate in «guantiere» di cartone erano sempre protette, perché non si schiacciassero, da una banda di cartone chiaro che le commesse arrotondavano a mano; i vassoi poi erano avvolti in carta bianca e legati con un nastrino sottile di rafia opaca che poteva essere o azzurro o rosa. La domenica la signora Gigetta era sempre aiutata

dalla sorella Wilma che abitava in via Cascino. La caratteristica del negozio era di essere una «pura» pasticceria, non un bar dove si potesse prendere un caffè o uno spriz, cioè uno andava lì a prendere solo paste o torte.

Le paste erano allineate, già tagliate, e poste su strette e lunghe stecche di legno in formica bianca sul piano inferiore del mobile-vetrina frigo, mentre le torte, anche a tranci, erano su di un cristallo ad altezza intermedia. Sul ripiano più alto della vetrina bombata erano esposti i frollini, burrosi pasticcini ricoperti di cioccolato, granella di nocciole, o come nel caso degli *ussari* con marmellata, che solo poi ho scoperto che in italiano si chiamano *ovis molis*, tipica frolla realizzata con tuorli sodi, mentre in tedesco sono appunto detti *Husaren*. C'erano i trifogli di frolla con decori al cioccolato, i tondi di frolla con l'occhio di marmellata, in italiano appunto anche «occhi di bue» e *Spitzbuben* in tedesco, ma credo loro li chiamassero brasiliani, e poi quelli che loro chiamavano cazzetti, nome documentato anche in molti ricettari locali, molto simili agli toscani cantucci, sorta di biscotti secchi con mandorle. Ricordo le rughe, una sorta di «esse» di pasta frolla con la superficie tutta corrugata, che molto lontanamente potevano essere considerati parenti dei famosi *Crumiri* di Casale Monferrato. C'erano anche i pasticcini tondi e rugosi di pasta di mandorle, realizzati senza farina e lucidi lucidi di gelatina con sopra un pezzetto di arancia candita o dei frollini bicolori a cioccolato a forma di esse.

Molte pastine erano a base di due o tre strati di un soffice *pandispagna* o una di morbida *meringa* alla



Negli anni '80 Donald Bisiach in una pausa di lavoro.

frutta secca, che con l'esperienza oggi dovrei chiamare daquoise, e avevano una farcitura a base di crema al burro aromatizzata ed erano cosparse di granella di nocciole, mandorle o cioccolato. Alcune di queste erano arrotolate e non a strati, come le austriache Roulade, ma sempre con la decorazione di crema zigrinata sopra o anche con della panna montata. Tra queste pastine su vari toni dal bianco, crema, fino al marron cioccolato spiccava per il colore della glassa rosa carico aranciato, la «punch», cioè una versione pastina dell'austriaca Punschtorte, ricca di un impasto scuro aromatizzato al punsch-rum su una base di frolla. Bella la lucentezza della «glasure» degli Indianer, cioè gli Indianerkrapfen, due calottine di pandispagna al forno farcite di panna montata con la cupoletta superiore laccata al cioccolato. Più spente le «patatine» opache sul marroncino che probabilmente impastava-

no con cioccolato ritagli di pandispagna e altri dolci e avevano infilzato sopra qualche pinolo. C'erano i fagottini quadrati di pasta sfoglia con dentro mezza mela ripiena di un cucchiaino di uvetta al rum e le fette dette «polentina», cioè una specie di pasta paradiso a tranci, una sorte di pandispagna ricco di burro e con fecola di patate, cioè una pâte genoise. La polentina era venduta anche in versione tortina ed era indicata per chi era ammalato, perché si riteneva fosse più leggera...! E talvolta la polentina aveva sul fondo ciliegie o mele o albicocche. La memoria va alle pizzarelle, base di frolla, ripieno di crema pasticcera, leggero pandispagna e copertura di pasta amaretto-daquoise, o alle napoletane, variante di sola crema coperta da pasta frolla, e alle mitiche «russe», base di frolla, pandispagna, crema pasticcera, alto strato di meringa e leggera crosticina di glassa al cioccolato. Come

non ricordare poi goriziane, pastine con il ripieno di gubana e avvolte in strisce di pasta frolla lucida, anziché pasta sfoglia, e profumatissime per l'abbondante presenza di uvetta bagnata di rum e di cedro candito.

Dal signor Bisiach si trovavano durante tutto l'anno, e non solo a Pasqua, sia gubane goriziane, cioè presniz, sia putizze: usava sempre però lo stesso ripieno per farcire sia le gubane di sfoglia sia le putizze di pasta di pinza lievitata e ciò indubbiamente gli facilitava il lavoro. Solo in età adulta, curiosando in vecchi ricettari e frequentando a Trieste la mitica pasticceria Eppingher, oggi «La Bomboniera» di via XXX ottobre, visitata periodicamente anche dal signor Bisiach che voleva controllare e forse copiare la concorrenza, mi sono reso conto che le putizze devono essere principalmente a base di noci, un «pien de nose», mentre il presniz ha un ripieno più ricco con anche mandorle, nocelle e canditi di cedro e arancio! Anche le pinze si trovavano tutto l'anno e non solo a Pasqua: pasta brioches ricca di uova e burro, non troppo dolce e non troppo soffice, anzi un po' compatta, con profumo di vaniglia, rum, anice stellato e scorze di agrumi, di forma rotonda e con tre tagli in superficie. A me piaceva mangiare le fette solo con la parte «bianca» corrispondente al taglio lievitato, e lasciavo la fetta con parte lucida e scura perché leggermente amara. La Pasqua era annunciata dai «frati», titole per i triestini o menihi per gli sloveni, allineati in vetrina: soffici trecce di pan di pinza con un uovo colorato in testa che secondo la tradizione cristiana dovrebbero rappresentare nell'iconografia pasquale i chiodi della passione di Cristo (e il presniz la corona di spine e la pinza la spugna per l'aceto). Il Natale invece portava vari marzapani: di mandorle a scacchi bianchi e neri, di noci dal colore uniforme marroncino, al pistacchio verdolini o chiari di mandorla e con canditi.

Tra le torte un posto di 'spicco' era occupato sia dalla torta Glacé che loro realizzavano con una base di frolla, un alto strato di meravigliosa crema spumosa e leggera e un disco di pasta sfoglia per copertura, sia dalla Sant'honoré con i bignè caramellati. Non era la torta Sant'honoré classica, con la canonica crema chibouste fatta da crema pasticceria «alleggerita» da meringa all'italiana, ma aveva degli strati di pandispagna farciti di crema alleggerita

con panna montata. Questa stessa crema farciva anche i bignè della torta, ed era la stessa probabilmente usata anche per i cannoli lisci e lunghi (era un rettangolo di sfoglia avvolto per il lato lungo) e lucidi perché avevano sopra zucchero a velo caramellato in cottura. E questa stessa crema, che al palato esaltava tutta la sua freschezza, riempiva anche gli splendidi bignè grandi, lasciati opachi e solo con una spolverata di zucchero a velo, senza la glassa che caratterizza oggi tutti i bignè mignon. Nell'assortimento della pasticceria c'erano anche però degli altri cannoli a tronco di cono, fatti da strisce di pasta sfoglia avvolta, ricoperti da zucchero a velo con però la stessa crema della paste creme. Le famose «paste creme de Paulin» appunto, fatte con pasta sfoglia al burro, senza pandispagna all'interno, ma ricche di crema pasticceria che allora mi sembrava splendida (e che oggi direi forse con troppa farina) e coperti da zucchero a velo, talvolta forse troppo perché nell'abbuffarmi mi faceva tossire! Dovrei ricordare la torta Linzer, venduta anche in versione pastina rotonda, alta, con un impasto di nocciole e con al fondo interno una piacevole confettura di albicocche. Non posso però dimenticare anche le paste Dobos con il caratteristico caramello ed i sette strati di sottile pasta bisquit farcita da crema alla nocciola. C'erano le pastine di tutto cioccolato, due strati di pandispagna al cioccolato e farciture di splendida ganache cioccolatosa: le chiamavo paste al cioccolato e solo molto dopo ho scoperto che a Trieste si chiamano rigojanci e sono di origine ungherese. Classica la torta di Paulin, molto morbida e da mangiare con un cucchiaino, bianchissima, sempre ricoperta di ciuffi di panna e che la pasticceria riproponeva per ogni occasione tanto che si diceva «xe sempre quela», mentre oggi avrei molto piacere di riassaggiarla. All'interno, fondo di frolla, strati di pandispagna leggermente inumidito da una bagna non alcolica e strati di daquoise alle nocciole erano farciti con una crema al cioccolato e con una crema più chiara, credo alle mandorle, entrambe molto fresche al palato. Anche questa torta era venduta in versione pastina. La panna era anche molto generosamente presente nella farcitura nelle meringhe, due gusci giustapposti ripieni in pierrottini di carta bianca. La pastina forse più speciale, e che nessuna pasticceria di Gorizia oggi ripropo-



L'esterno della pasticceria di via Mazzini.

ne, però erano i kipfel: morbida pasta amaretto a forma di ferro di cavallo e ripiena di una meravigliosa crema resa «untuosa» con mandorle raffinate (nella pasticceria francese si parla proprio di creme unctuose perché danno al palato una sensazione di grassezza che in realtà non hanno). C'erano la torta Sacher, la Pischinger, i cuguluf con l'uvetta e la pasta soffice che profumava di lievito di birra, che preferivo rispetto ai più compatti cuguluf bicolori al cioccolato e fatti con il «bakin» (ndr da baking powder, lievito chimico). Come non ricordare a carnevale i crâfen, parenti dei viennesi Krapfen,

e le fritole piene, non vuote all'interno, bitorzolute e con uvetta e pinoli nell'impasto che Bisiach cospargeva di zucchero semolato. E gli strudel di ricotta realizzati con pasta sfoglia e uvetta? Quello di mele che se lasciato in frigorifero si inumidiva tanto? Potrei continuare perché ci sono molte altre pastine e torte che affollano la mia mente, il gusto e l'olfatto, ma concludo ricordando che l'inverno era annunciato dai sacchetti variopinti di fave dei morti che apparivano in vetrina verso la fine di ottobre... io preferivo quelle gialle e lasciavo a mia sorella quelle al cioccolato o le rosa!