

VANNI FERESIN
LAURA MADRIZ MACUZZI
ROBERTO ZOTTAR

LA STORICA
PASTICCERIA
DI GORIZIA
«PAULIN-BISIACH»



speciale de *il nostri Borc* numero 01
supplemento a *Borc San Roc* (30)

VANNI FERESIN
LAURA MADRIZ MACUZZI
ROBERTO ZOTTAR

LA STORICA
PASTICCERIA
DI GORIZIA
«PAULIN-BISIACH»

Borgo San Rocco (Gorizia)

Con il contributo di



FONDAZIONE
Cassa di Risparmio di Gorizia



Cassa Rurale FVG

Editore **Centro per la Conservazione e la Valorizzazione delle
Tradizioni Popolari di Borgo San Rocco ~ Gorizia ~ ONLUS**

Direttore **Vanni Feresin**
Comitato di redazione **Vanni Feresin**
Alessio Bassani
Edda Polesi Cossà
Roberto Donda
Antonella Gallarotti
Laura Madriz Macuzzi
Bruno Pascoli
Marco Plesnicar

Grafica **Studio Pantanali ~ Aiello del Friuli (Ud)**
Stampa **Grafica Goriziana Sas ~ Gorizia**
Testi **Vanni Feresin, Laura Madriz Macuzzi e Roberto Zottar**
Referenze **fotografie della collezione privata della famiglia Donaldo Bisiach**
documenti di pag. 7, 8, 10 (sinistra) dell'Archivio Storico del Comune di Gorizia e
documento di pag. 10 (destra) dell'Archivio del Giudizio Distrettuale di Gorizia,
autorizzazione alla riproduzione del Comune di Gorizia
n. prot. 0012388/18 dd. 05.03.2018;
autorizzazione alla riproduzione dell'Archivio di Stato di Gorizia
n. prot. 739-/28.34.01.10(13.2) dd. 14.03.2018.

Ringraziamenti

A Donaldo Bisiach e Tiziana Fantini Bisiach per le preziose testimonianze che ci hanno permesso di ricostruire la pluridecennale attività della storica pasticceria di via G. Mazzini.

A Marino Plet un ringraziamento per i ricordi della sua attività nella pasticceria che hanno arricchito di piccoli ma importanti aneddoti questa pubblicazione.

L'Archivio di Stato di Gorizia, l'Archivio Storico Provinciale e il Comune di Gorizia per la concessione delle immagini inerenti le documentazioni d'archivio.

La dott.ssa Emanuela Uccello del Comune di Gorizia per la professionalità e precisione.

La dott.ssa Antonella Gallarotti della Biblioteca Statale Isontina per i consigli inerenti la ricerca storica.

La dott.ssa Lucia Pillon per i riferimenti archivistici.

SOMMARIO

La storica pasticceria di Gorizia «Paulin-Bisiach».....	(06)
Le origini dell'offelleria	(06)
Silvestro Francesco Paulin	(06)
Pietro Paulin	(07)
Mario Bisiach	(11)
Ricetta de La Goriziana	(12)
I lavoranti	(14)
Gli orari della pasticceria	(14)
Il forno a legna	(14)
La ristrutturazione	(15)
I dolci della tradizione	(16)
Le torte	(16)
In fila in via Mazzini	(17)
Le gubane nel mondo	(17)
Eventi	(17)
Donaldo Bisiach	(18)
Le «paste de Paulin»	(20)

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.

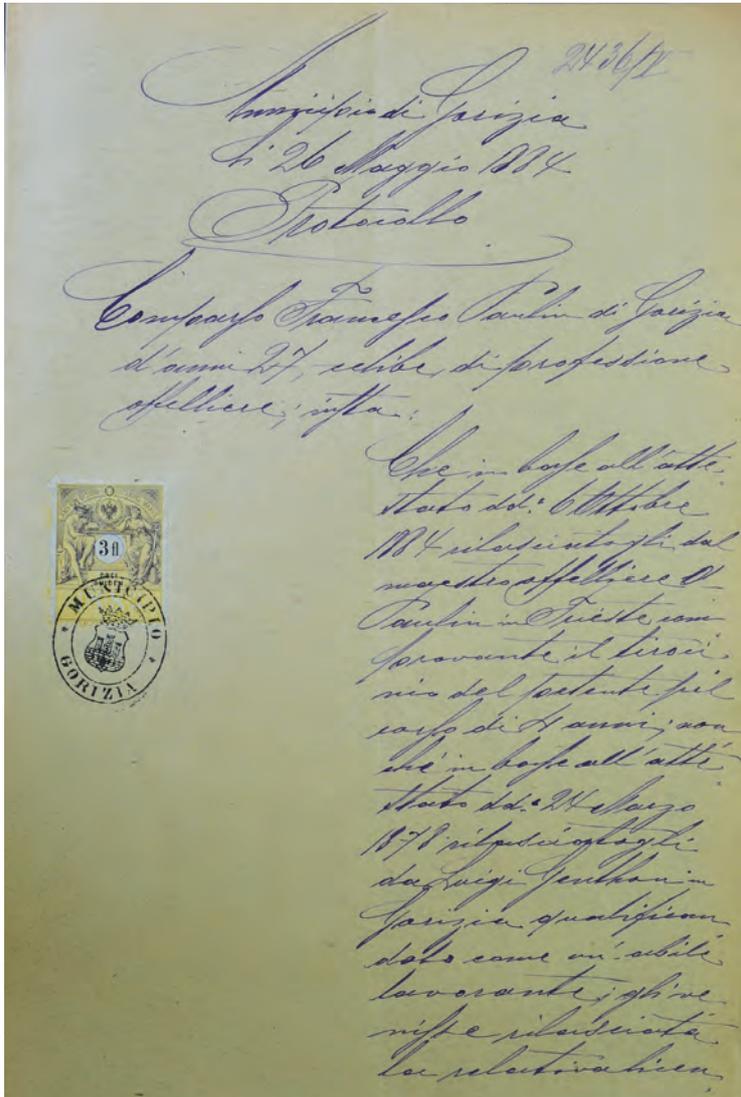
Silvestro Francesco aveva 27 anni ed era celibe quando gli venne concessa la licenza di offelliere. Aveva studiato quattro anni a Trieste e ottenne l'attestazione utile al lavoro, poi fu «abile lavorante» in Gorizia da Luigi Genthon (Busta 452, fascicolo

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

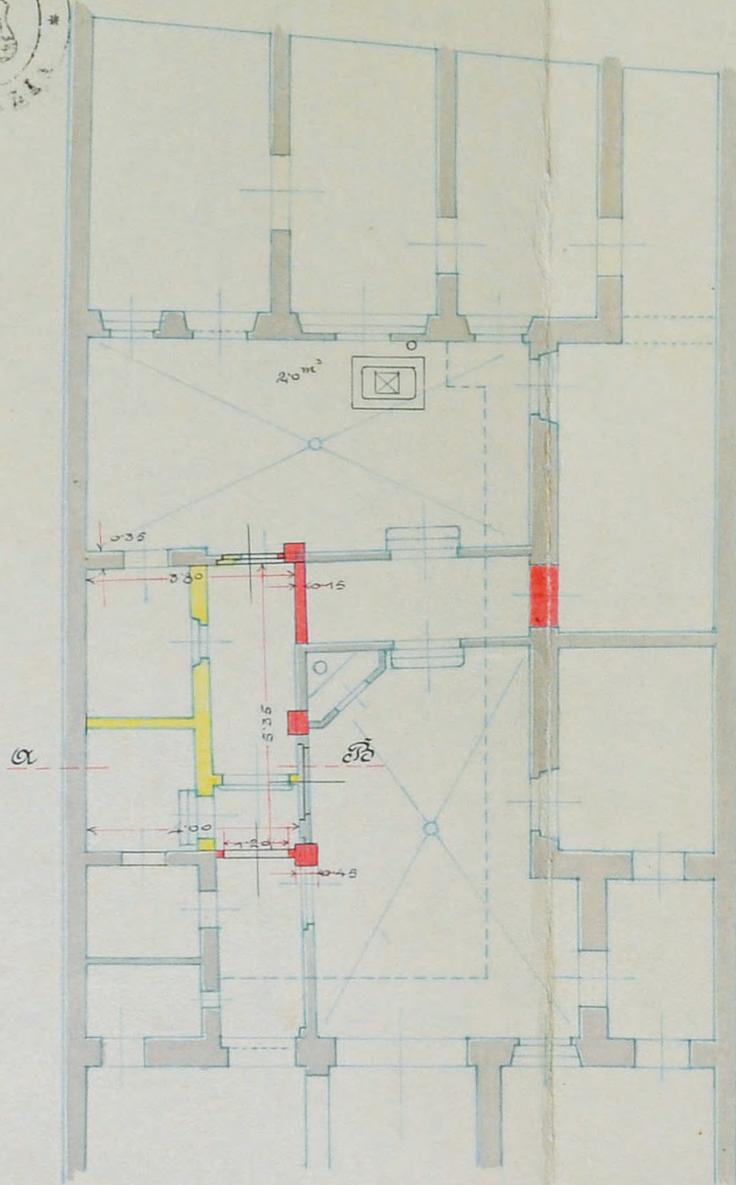
Alla morte di Silvestro Francesco, avvenuta il 12 novembre 1918 all'età di 62 anni, subentrò il nipote Pietro, classe 1890, che seppe tenere la pasticceria a dei livelli di qualità eccellenti. Uomo

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

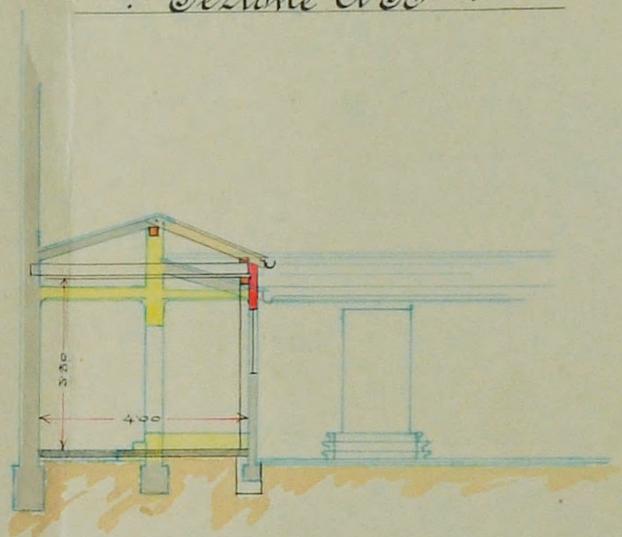
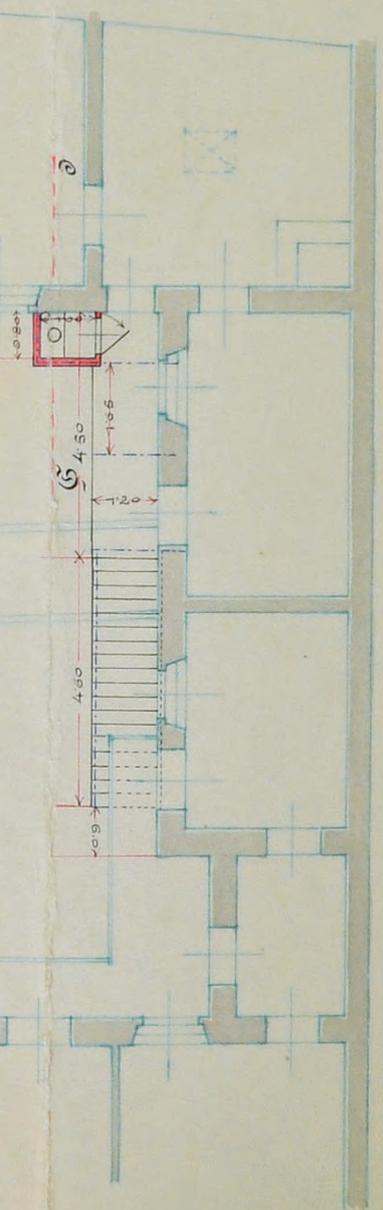
Via Municipio

S. Paulin intende far eseguire nella propria :

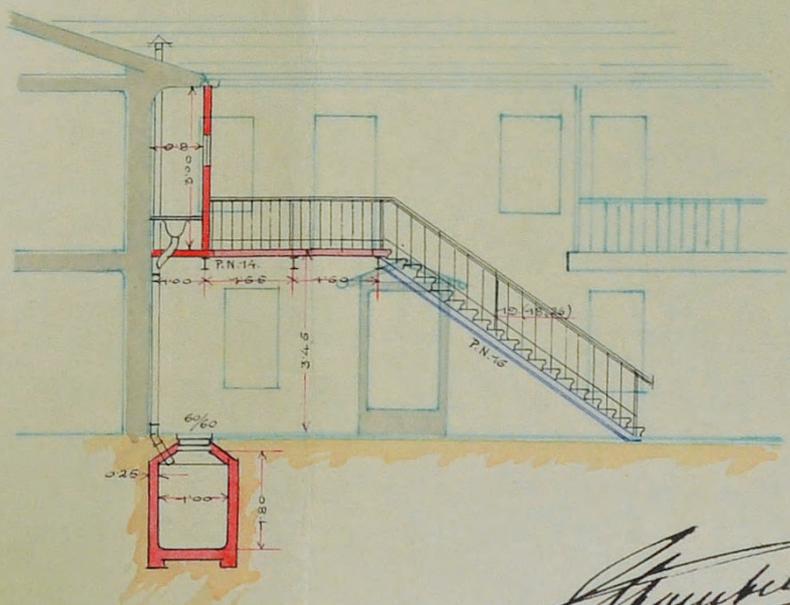
piano :

: 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

RICETTA DE LA GORIZIANA



INGREDIENTI

IMPASTO DELLA FROLLA:

250 g di burro
400 g di farina
110 g di zucchero
1 uovo

RIPIENO:

100 g di noci
100 g di mandorle
200 g di uvetta (uva sultanina)
100 g di zucchero

Per il ripieno macinare non troppo fini noci e mandorle, lavare l'uvetta con l'acqua tiepida, incorporare con lo zucchero e bagnare col marsala il ripieno amalgamato, questo deve restare abbastanza asciutto.

PROCEDIMENTO

- 1 impastare il burro, la farina e lo zucchero sulla tavola e poi aggiungere l'uovo;
- 2 lavorare la pasta sino ad ottenere un impasto omogeneo e mettere a riposare al fresco per circa mezz'ora (anche in frigo);

- 3 infarinare la tavola e stendere la pasta con il mattarello sino a raggiungere uno spessore di 5 mm, poi mettere su uno stampo tagliando una striscia rettangolare dalla quale ricavare: la striscia rettangolare di base (8x30 cm), le due fasce laterali (3x30 cm) e le lamelle più piccole per il decoro che coprirà il ripieno;
- 4 infornare la sola base, lasciando cuocere per un breve periodo (10 min circa) per mezza cottura;
- 5 riporre il ripieno sulla base sfornata;
- 6 coprire il ripieno con le lamelle più piccole (le *striche*) ricavate prima con la pasta frolla;
- 7 spennellare con l'uovo sbattuto (che fungerà da collante) l'interno delle lamelle laterali e racchiudere il tutto ripassando ancora con l'uovo;
- 8 infornare il tutto per la cottura per 15 minuti circa.

Le fette del dolce in pasticceria si vedevano singolarmente a mo' di pasta, la Goriziana appunto.

Figura 9. Tazza in cui la sorella di Pietro Paulin serviva la cioccolata calda.





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 vassoi 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 Donaldo sulle ginocchia dello zio Mario Bisiach.



Giugno 1967: il giovane Donaldo 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 Donaldo 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 Donaldo (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».



La torta raffigurante il Castello di Gorizia.

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

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.

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 nastro 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 lascio a mia sorella quelle al cioccolato o le rosa!

