Storia di una tradizione dolciaria barasina, ultracentenaria

Sant'Angelo, terra di amaretti

di *Antonio Saletta*

a storia di una comunità ⊿non è fatta solo di vicende antiche, avvenimenti memorabili, personaggi celebri, ma anche di cultura, usanze, dialetto, tradizioni, non tralasciando cibo e gastronomia, anch'essi considerati elementi culturali e sociali.

La gastronomia santangiolina non si differenzia di molto da quella del territorio lodigiano, anche se alcuni piatti, come la zuppa con le rape e crostini "riš e rave", gli involtini di verze, la frittata con le "urtìše", cime di asparagi cresciuti nei prati (oggi scomparsi a causa dell'inquinamento), assumono una caratteristica tipicamente locale.

Una ricetta povera che si perde nella notte dei tempi è la "mustàrda nègra", una salsa dolciastra, densa e nera, cucinata con i "nastulén", buccia di melone essicato, mele, fichi acerbi e l'aggiunta della "melìna", sottoprodotto del miele, che veniva degustata con pane o polenta.

Tra i dolci sono da menzionare i "filsòn", castagne messe a bagno, cotte al forno e intrecciate in collane, tradizionale prodotto santangiolino che identifica da sempre i nostri ambulanti nelle fiere del territorio ed oltre.

Altro prodotto tipico di cui è difficoltoso risalire alle origini, sono le "offelle di Sant'Antonio", sfoglie lievitate, leggere e fragranti, farcite di marmellata, dolci che tradizionalmente a Sant'Angelo si possono gustare solo in occasione della festa del patrono Sant'Antonio abate, che ricorre il 17 gennaio.

La specialità dolciaria santangiolina più conosciuta e rinomata sono però gli amaretti, biscotti preparati a base di armelline (i noccioli delle albicocche), chiare d'uovo montate a neve, zucchero e cacao amaro, duri e croccanti come quelli più famosi di Saronno, che si differenziano dai morbidi amaretti piemontesi, liguri (di Sassello) ed emiliani.

Gli amaretti di Asti, Cuneo e di Saronno fissano l'inizio della produzione nel Settecento, per tutti gli altri il secolo della loro origine è l'Ottocento, lo stesso periodo in cui ha avuto inizio la le di via Umberto I, recante produzione degli amaretti a l'insegna "Caffè del Merca-Sant'Angelo Lodigiano, con la contesa per la primogenitura tra le pasticcerie Nosotti e Gallina.

Un annuncio pubblicitario della distilleria e pasticceria Gallina Giovanni certifica che la Casa è stata fondata nel 1826, ma, come si evince

da una dicitura, la lavorazione avveniva a Milano per opera del padre Gaetano.

Al di là delle notizie, non documentate, che indicano nel Settecento il periodo di produzione degli amaretti a Sant'Angelo da parte della famiglia Nosotti, documenti fissano all'anno 1833 l'inizio della produzione da parte di Tommaso Carlo Nosotti nel laboratorio familiare sito in Contrada Maggiore.

Questo ci permette di sciogliere il dilemma e assegnare ai Nosotti il primato della fabbricazione degli amaretti a Sant'Angelo.

I Nosotti

Originario del vicino pavese, il cognome Nosotti appare per la prima volta nei registri parrocchiali nel 1792 con Luigi, coniugato con Caterina Faruffini, che esercita l'attività di caffettiere e offelliere in Contrada Maggiore (nei primi anni del '900 cambierà nome e sarà dedicata a Umberto I, per ricordare la sua uccisione ad opera di un anarchico). Dalla loro unione nasce nel 1820 Tommaso Carlo, che prosegue l'attività paterna iniziando la produzione di amaretti.

È il figlio Gaetano, nato nel 1846, che sviluppa in modo sensibile la produzione di questo innovativo biscotto, che per la sua gradevolezza supera i confini del borgo, guadagnandosi riconoscimenti nelle Esposizioni di Lodi del 1870 e 1883, rassegne create per rilanciare il commercio industriale e artigianale del territorio lodigiano, e nel padiglione dell'alimentazione dell'Esposizione nazionale di Milano del 1881.

Dal foglio di congedo militare datato 1877, proveniente da Verona, apprendiamo alcune notizie di Gaetano: qualifica cannoniere di seconda classe, reggimento artiglieria, alto m. 1,70, bocca piccola, naso affilato, colorito rosso. Di lui abbiamo un'immagine che lo ritrae nelle vesti di un curioso personaggio religioso mentre interpreta una rappresentazione teatrale.

Dal 1833, fino agli anni del secondo dopoguerra, gli amaretti Nosotti sono prodotti ininterrottamente nello stesso esercizio commerciato", mentre alla conduzione e fabbricazione degli amaretti, a Gaetano Nosotti succede Torquato Meazza.

Ancora oggi, nello scantinato del "Caffè Commercio", nuovo nome assunto nel secondo dopoguerra dall'antica caffetteria, sono visibili le ve-

Sant'Angelo

ENERGIA

LUCE e GAS









Nelle foto, dall'alto, in orario: Gaetano Nosotti, Vincenzo Rippa, poster della Ditta Giovanni Gallina del 1920, caffetteria e fabbrica di amaretti Gatti, annuncio pubblicitario della caffetteria e fabbrica di amaretti Nosotti.

tuste attrezzature dei Nosotti. La produzione, da tempo interrotta, riprende nel 1980, quando la ricetta è rilevata da Renzo Rozza, che prosegue con successo la produzione in via del Pellegrino. Nel 1990 il brevetto di fabbricazione è acquisito dal pasticcere Paolo Cerri che nel dicembre 2001 inizia la lavorazione nel proprio laboratorio di via Diaz, 39.

I Gallina

Giovanni Francesco Pietro Gallina, figlio di Gaetano e Lucia Mangiagalli nasce a Milano il 21 ottobre 1852 e nel 1872 si trasferisce da Melegnano a Sant'Angelo, dove gestisce una caffetteria in piazza Maggiore (l'attuale piazza della Libertà), in cui, dopo aver bene avviato la

produzione di un "cognac" che trova pronta risposta sul mercato locale, dà inizio, dal 1872 ad una produzione di dolci, fra cui gli amaretti.

Nel 1882 Giovanni Gallina sposa la santangiolina Teresa

Alla "Trattoria della Brocca", poco distante, esercita la sua attività Vincenzo Rippa, con il quale Giovanni allaccia un'amicizia che li vede sostenere la "Società di Mutuo Soccorso" di ispirazione liberale, che si contrappone in quegli anni alla "Società Cattolica"

Fin da subito la produzione di amaretti ha un ampio successo commerciale, che si estende su tutto il territorio nazionale e oltre, ottenendo numerosi riconoscimenti e onorificenze in molte rassegne, in particolare la Croce d'Onore e la medaglia di primo grado alla Mostra Campionaria Internazionale di Roma del dicembre 1900, cui "Il Cittadino" dedica un lusinghiero articolo.

Nel 1920, Giovanni Gallina, a 68 anni di età, cede la fabbrica di amaretti a Vincenzo Rippa, che sposta lo stabilimento e il negozio in via Lodi, 6 (l'attuale via Garibaldi), in uno stabile appositamente edificato dall'amico Ambrogio Tonolli per ospitare più convenientemente la fabbrica di Giovanni Gallina.

Davide Gatti, nel 1921, si libera da ogni impegno contrattuale con Giovanni Gallina di cui era storico dipendente e intraprende la produzione in proprio degli amaretti in piazza Maggiore, con una particolare ricetta da lui ideata, che chiama "Amaretti Davide Gatti", "...che sono i migliori in commercio fatti con materia di primissima qualità", così recita il documento scritto di suo

La fama raggiunta dagli amaretti Gallina è avvalorata da una pressante richiesta dell'industria dolciaria Angelo Motta di Milano, che in data 13 luglio 1937 chiede "...dopo le insistenti richieste dei vostri amaretti da parte dei nostri clienti, l'invio dei vostri prodotti con cortese sollecitudine".

Vincenzo Rippa muore nel 1952. La figlia Antonietta sposa Battista Pasetti nel 1937 e continua la produzio-





ne di amaretti fino all'anno 1962, anno in cui Maria, figlia di Giovanni Gallina, con il marito Libero Cottarelli, acquistano il brevetto ponendo la produzione in un cascinale di Gnignano, frazione di Carpiano (MI), con al seguito alcuni abilissimi e storici dipendenti, fra cui Lino Rustioni, Tanino Battaini e Mariuccia Arati.

Attualmente gli amaretti scuri di marca Gallina, prodotti a Borgo Tossignano, località in provincia di Bologna, sempre più richiesti, sono altresì considerati materia prima indispensabile per il ripieno dei tradizionali tortelli cremaschi.

Oltre ai Nosotti, Gallina e Davide Gatti, nel corso degli anni altre iniziative di produzione di amaretti si sono sviluppate a Sant'Angelo Lodigiano. Possiamo citare: De Martino, Gatti, Due Gatti, Gattopardo, Cornalba e Soresina, marchi che hanno avuto una limitata durata di tempo, ma che confermano la tradizione di un prodotto dolciario inconfondibile, che può assegnare alla nostra borgata l'appellativo di "terra di amaretti".



Via F.lli Cairoli, 26 Sant'Angelo Lodigiano

h. 24/24 *0371 934469* www.onoranzegalluzziangelo.it



