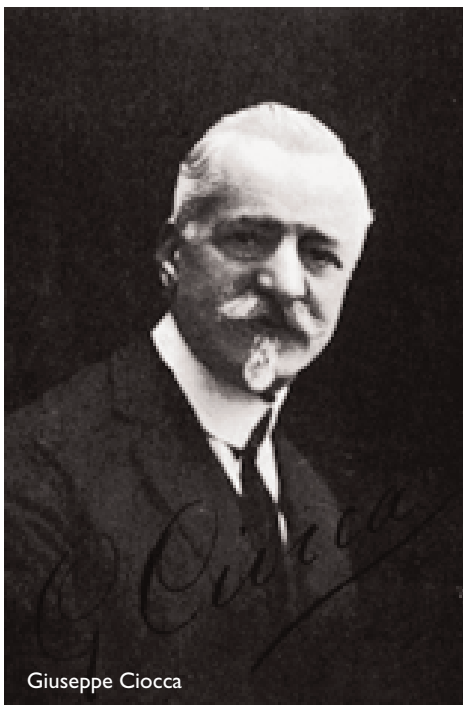


Giuseppe Ciocca

il maestro della pasticceria moderna

**Artista, pittore,
pasticciere, gelatiere,
imprenditore dolciario,
direttore del Giornale
dei Pasticcieri, Confettieri,
autore di testi e manuali,
formatore e divulgatore
dell'arte dolciaria**



Giuseppe Ciocca

A pochi anni dalla proclamazione del Regno d'Italia nasceva, nel 1867, a Treviglio, Bg, Giuseppe Ciocca, ricordato come "il maestro della pasticceria moderna", per aver dedicato tutta la sua esistenza e tutto il suo appassionato entusiasmo alla diffusione dell'arte dolce. Una vita durata 83 anni e volta a istruire, educare, consigliare e creare, in un periodo storico, che ha caratterizzato l'affermazione dell'artigianato e la nascita dell'industria dolciaria italiana.

La sua lunga storia professionale prende il via con la frequentazione della Scuola Superiore d'Arte Applicata all'Industria, dove apprende le tecniche di base e si distingue per la dedizione allo studio, conseguendo riconoscimenti di merito. In questo periodo si rende conto dell'importanza che ha la formazione, in un'industria che sta muovendo i primi passi. Ciocca è abile a disegnare e studia tecniche e metodi per rendere più semplice, anche per chi non ha doti pittoriche, la decorazione, per rendere più belli i dolci, in particolar modo le torte.

I genitori gestiscono un ristorante e probabilmente Giuseppe li aiuta nelle varie preparazioni, poi, anche se ancora giovanissimo, decide di svolgere il suo apprendistato a Parigi, dove trascorrerà parecchi anni. Qui egli ha modo di venire in contatto con vari artisti e con le confraternite di pasticciere, comprendendo l'importanza di una categoria forte, in grado di imporre prezzi e ottenere le materie prime necessarie alla produzione, ma soprattutto di istituire scuole per trasmettere l'arte.

Quando torna in Italia, Ciocca incontra Adriano Bacchi, il pasticciere che il 15 giugno 1893 aveva fondato il "Giornale dei pasticciere e confettieri". Il giovane, distintosi per la sua abilità nella decorazione dolciaria, inizia a collaborarvi, scrivendo articoli su come valorizzare i dolci e la loro presentazione, proponendo regolarmente schizzi e disegni per abbellire le torte.



La pubblicazione è stata il primo giornale professionale di settore nel nostro Paese e il suo fondatore affrontò non poche difficoltà per mantenerlo in vita. Si trattava di una rivista quindicinale tecnico-professionale, diretta ai "fabbricanti di cioccolato, biscotti, pane di lusso, frutti canditi, liquoristi, gelatieri, ecc."

Ma in Italia all'epoca c'era il timore che, pubblicando ricette ed insegnamenti tecnici, i pasticceri venissero danneggiati. A poco a poco, questo preconcetto scomparve, ma l'indifferenza nei confronti della carta stampata durò a lungo. Il giornale uscì regolarmente fino al 1897, poi la sua pubblicazione venne interrotta e riprese solo nel 1911.

Durante la sospensione del giornale, nel 1907 Ciocca scrive la prima edizione del "Manuale del Pasticciere e Confettiere Moderno", edito dalla Casa Editrice Hoepli. Il successo è tale che in 20 anni si raggiungono cinque edizioni, cui fanno seguito altre fino al 1959, quando viene stampata l'11ª; ogni edizione viene regolarmente ampliata e aggiornata con nuovi metodi di lavorazione e con illustrazioni.



Giuseppe Ciocca a Milano attorniato dai suoi allievi, verso il 1935.

Onorificenze

Medaglia d'argento 1° Corso Scuola Superiore d'Arte Applicata all'Industria - Milano 1888

Medaglia d'argento 2° corso Scuola Superiore d'Arte Applicata all'Industria - Milano 1889

Medaglia d'oro Esposizione Generale Italiana - Torino 1898

Medaglia d'oro Esposizione d'Arte Culinaria - Milano 1905

Medaglia d'oro e premio di Collaborazione alla rivista d'Arte Culinaria - Milano 1910

Medaglia d'argento e premio di Collaborazione - Torino - Esposizione Internazionale 1911

Membro della giuria Esposizione d'Arte Culinaria - Milano 1912

Diploma d'Alta Benemerenzza e Membro della Giuria - Esposizioni Riunite - Stadium, Torino 1922

Vari altri diplomi di Benemerenzza; Medaglie di bronzo, Roma 1908, Genova 1900.

È di quegli anni anche "Il manuale dei gelati", 300 e più ricette di gelati, dolci freddi e rinfreschi e l'arte di ben presentarli, oltre a più di 100 ricette per la preparazione di cocktail; inoltre, Ciocca collabora ad un giornale di gastronomia e alla compilazione di due importanti volumi dell'Arte Culinaria in Italia, diretta dal dott. Cougnet.

Quando nel 1911 Bacchi decide di riprendere la pubblicazione del "Giornale dei pasticceri", i colleghi l'accolgono in modo più favorevole e in pochi anni è diffuso in tutta Italia ed anche all'estero.

Nel 1912 viene lanciato il 1° Concorso di decorazione, organizzato dal Ciocca. Chi voleva partecipare inviava uno o più disegni o

schizzi adatti per il rivestimento di una torta. Naturalmente occorre spiegare come realizzare il disegno: "se con fondant, gelatina, pasta di mandorle, crema, meringa o altri composti che l'arte offre tanto separatamente che riuniti, intrecciati e continuati in mille modi"; siamo nel periodo dello stile Liberty e anche i dolci si adeguano. Ai vincitori veniva inviato un diploma di merito. "È un mezzo come un altro - scrive il Ciocca sul "Giornale" a proposito del concorso - per perfezionare l'arte nostra, incitati ad una gara, tra i tanti concorrenti vi è sempre chi offre adito a nuove iniziative, a nuove trovate, che a loro volta ne suggeriscono altre più perfette, più moderne e così di seguito. Tutti insegnano qualche cosa nuova e tutti apprendo-



Targa in bronzo (70x60 cm), opera dello scultore Enrico Saroldi, rappresentante l'arte che addita la via all'industria dolciaria, e la medaglia d'oro con l'effigie di Giuseppe Ciocca.

no sempre dei perfezionamenti da applicare ai metodi già noti: ecco l'idea nostra, ecco lo scopo dei nostri concorsi”.

L'iniziativa piace e la competizione viene ripetuta per diversi anni. Grazie a questo progetto Ciocca riesce a convincere i colleghi dell'importanza della decorazione delle torte, stimolandoli a personalizzare i propri dolci.

Il periodico continua ad uscire regolarmente, aumentando la propria tiratura, ma improvvisamente il 23 aprile 1917 Adriano Bacchi muore.

È il periodo più intenso della guerra ed il Giornale è il bollettino di tutti i decreti che ogni giorno vengono emessi a restrizione dell'industria dolciaria, come i deliberati delle varie Commissioni e Comitati di industriali ed esercenti che si riunivano sovente. Il Ciocca valuta che non è il momento di abbandonare la rivista e decide di assumerne la direzione, anche se economicamente non aveva i mezzi: in quell'anno già molte riviste avevano cessato la loro pubblicazione e tutti i giornali esteri del settore dolciario avevano subito la stessa sorte. Il Ciocca escogita ogni via per sostenerlo, adottando anche ciò che egli stesso definisce “il sistema americano ed inglese”, che consisteva nell'aggiungere alcune pagine di pubblicità a disposizione dei fornitori e produttori affini all'industria dolciaria. Il risultato è che gli inserzionisti trovano un mezzo facile per far conoscere i loro prodotti direttamente agli interessati.

Il dopoguerra e la nascita del polo industriale

Gli anni che seguono la fine del conflitto sono anni di crisi economica e di rivoluzioni sociali, con imposte, tasse e dazi in continuo aumento; per questi ultimi soprattutto, il Ciocca si dà molto da fare affinché rimangano contenuti “per non intralciare lo sviluppo industriale”. Viene anche fatta presente la disparità di tassazione esistente da una provincia all'altra e viene richiesta a più riprese l'abolizione di “queste tasse comunali che sono un avanzo dei tempi feudali”.

Per l'industria dolciaria italiana “c'è ancora molto da fare – scrive il Ciocca all'inizio del 1924 – in confronto allo sviluppo raggiunto nelle altre Nazioni. L'Italia dopo la guerra è diventata più grande, tutte le industrie devono contribuire a far conoscere il proprio progres-

so. Il nostro giornale entra ora in un periodo nuovo, deve seguire la via degli avvenimenti e delle nuove esigenze”. Viene auspicato di veder sorgere anche in Italia una scuola professionale teorico-pratica, come esisteva da tempo in altre nazioni. A Torino, grazie all'interessamento del prof. dott. Stefano Camilla, nasce la R. Scuola per l'Arte Bianca e per le Industrie Dolciarie, a Milano vi sono alcune scuole per la panificazione, ma il Ciocca sogna qualcosa di diverso che riuscirà a costituire alcuni anni più tardi.

Egli inizia aprendo un laboratorio dove vengono insegnati tutti i principi e fondamentali dell'industria dolciaria e, alla fine del corso, come avveniva già in Francia e Germania, gli allievi sostengono un esame alla presenza di una commissione di tecnici che rilasciano un diploma di abilità al lavoro. Pochi anni dopo la scuola viene riconosciuta come “Scuola Tecnico-Professionale dell'Alimentazione”.

Nel 1924 il Ciocca rileva la Confetteria S. A. Ambrosia a Milano e la trasforma in una sala campionaria di tutte le specialità e delle più moderne trovate nel campo dolciario. Nel laboratorio vengono creati i dolci più svariati, pubblicizzati e venduti in vari negozi, come: la caramella bambolina, le Cocos, caramelle rinfrescanti alla noce di cocco e così via.

Nel primo trimestre del 1928 vengono dichiarati in Italia 3.339 fallimenti (una media di 1.113 al mese in confronto ai 944 del 1927, 715 nel 1926 e 590 nel triennio 1912-14). Principalmente si tratta di dissesti del commercio, seguiti dall'industria. I piccoli laboratori artigianali non riescono a sopravvivere alle difficoltà finanziarie, le banche sono disposte a finanziare solo grandi gruppi, e così le piccole realtà artigiane vengono assorbite da quelle più grandi. A Torino nasce la Unica, Unione Nazionale Industria Cioccolato e Affini, che incorpora marchi apprezzati che resteranno sul mercato per molti anni, come Talmone, Bonatti, Moriondo Gariglio, Galettine Biscuits, ecc.



Il Dolcesole, la specialità “nazionale” lanciata dal “Giornale” del Ciocca nel 1938. A questo dolce abbiamo dedicato un articolo sul n. 142.



Nel 1928 la fabbrica copre una superficie di 100.000 m², occupando 1.500 operai per una produzione globale di circa 45.000 kg di dolci al giorno. Si producono: biscotti, caramelle, pastigliaggi, gomma in genere, cioccolato e cacao. La Silvio Venchi si conglomera con la Unica alcuni anni dopo.

Altro polo importante per l'industria dolciaria è Genova, dove a Pegli ha sede la Elah che produce dai 7.000 agli 8.000 kg di caramelle al giorno, con 300 operai. A Milano sono numerose le medie industrie dolciarie tra cui Motta e la Società Marà.

È del '28 anche la riforma dell'insegnamento tecnico che "mira ad avvicinare una parte cospicua della scuola alla realtà della vita pratica per renderla capace di produrre generazioni che meglio possano far progredire e sfruttare le nostre attività produttive". Nascono i Consorzi Provinciali, con il compito di dare a ciascuna scuola a carattere tecnico un'organizzazione ed un indirizzo che particolarmente si adatti a preparare elementi che sappiano o possano sopprimere ai precisi bisogni locali e valorizzino risorse e tradizioni della propria regione.

L'industria dolciaria e l'orgoglio nazionale

Superata la crisi seguita alla prima guerra mondiale, l'Italia entra in una nuova fase: le espansioni colonialistiche portano a dover affrontare le ritorsioni di Francia e Inghilterra, obbligando ad affrontare i problemi derivati dall'autarchia.

Vengono istituite le corporazioni, un nuovo sistema di organizzazione composto da imprenditori e dipendenti, che hanno determinato le buone o avverse fortune economiche e sociali del nostro Paese. Inquadrate nei ranghi fascisti, le forze produttrici combattono la disoccupazione e mirano a raggiungere una più equa distribuzione del lavoro, obiettivi ottenuti grazie allo spirito di disciplina delle categorie produttrici.

Per tutte le lavorazioni dolciarie erano utilizzati solo prodotti italiani o provenienti dalle colonie, così alcune materie prime vengono sostituite, come lo zucchero di canna a favore di quello di barbabietola, prodotto nei nostri zuccherifici; il cacao viene sostituito da surrogati.

In questo clima, il Ciocca si rende conto che l'Italia ha un'infinita varietà di dolci, ogni luogo ha le sue specialità, ma un dolce veramente nazionale non si è ancora affermato. Il panettone, per esempio, si è creato una fama mondiale ed è ben diffuso, ma è comunque una specialità milanese. Attraverso il Giornale, Ciocca indice un grande concorso per creare un dolce nazionale da poter essere elaborato con materie del territorio, che segni l'epoca dell'evoluzione e che figuri alla testa di tutte le principali specialità regionali; un modo per stimolare l'unità nazionale. Nasce così nel luglio del 1938 il "Dolcesole" (vedi articolo sul n. 142), la cui ricetta brevettata e tutto il necessario per produrlo veniva spedito a chiunque ne facesse richiesta. La caratteristica principale è che i produttori possono dare al dolce il gusto che preferiscono mediante l'aggiunta di uno o più liquori combinati, purché di marca italiana. In breve, sotto lo stesso marchio, i pasticciatori possono distinguersi utilizzando le bagne più svariate, soprattutto quelle legate al territorio. Alcuni pasticciatori toscani utilizzano il delicato Alchermes, mentre in Piemonte preferiscono il Curaçao o il Ratafià.

"Tutti gli sforzi del Paese che lavora e produce sono orientati nettamente, senza alcuna defezione, verso la conquista dell'autarchia –



scrive il Ciocca sul Giornale del giugno 1938 –. Il Dolcesole, essendo composto esclusivamente di prodotti del suolo italiano, è un dolce che segna l'epoca della nostra indipendenza economica”.

Il Dolcesole avrebbe dovuto essere presentato ufficialmente al mondo alla grande esposizione Mondiale di Roma nel 1941, che a causa della guerra non avrà luogo e così finisce la breve vita di una specialità destinata ad essere rappresentativa dell'italianità.

Con l'avvento del fascismo l'industria dolciaria riesce a conquistarsi un posto importante nell'alimentazione moderna e, soprattutto nella produzione di biscotti, riuscendo a svincolarsi dall'importazione britannica. Nel 1940 si vantano complessivamente 850 fabbriche tra piccole e grandi, con macchinari all'avanguardia, che danno lavoro a 18.000 persone.

La seconda guerra mondiale pone fine a tante speranze della nostra economia: con decreto del 6-12-1942 viene abolita la produzione e vendita di qualsiasi genere di pasticceria. L'anno precedente il Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste aveva deciso la produzione dei biscotti confezionati con farine di cereali, da vendersi con tessera annonaria. Tale produzione avrebbe dovuto essere limitata ai soli biscotti stampati, posti in commercio prevalentemente dalla grande industria. Dietro interessamento della Federazione Nazionale Fascista Pubblici Esercizi, il Ministero estende la produzione anche ai tipi siringati e lievitati, riconoscendo così agli artigiani una limitata attività, ma solo a coloro che dimostrano di aver consumato, mensilmente nel 1939, 300 kg di zucchero e 500 kg di farine per tale lavorazione possono ottenere l'assegnazione di farine e grassi necessari. In questa fase, in veste di direttore della rivista, Ciocca informa sull'importanza dei dolci nell'alimentazione, soprattutto quella dell'infanzia, reclamizzando, ad esempio, le specialità autarchiche della ditta Princeps S. A. di Genova, i cui prodotti non sono

da considerare cose voluttuarie ma alimenti sani che, nei momenti di difficoltà, causa le restrizioni, possono completare o sostituirne altri, contenendo sostanze di grande valore nutritivo.

In tutti questi anni Giuseppe Ciocca continua la sua opera informativa pubblicando regolarmente il Giornale – diventato all'inizio degli anni '30 mensile –, anche se durante la Seconda Guerra Mondiale appare con numero di pagine ridotto e con caratteri più piccoli, per dare spazio alle notizie e decreti che riguardano la categoria. I bombardamenti su Milano distruggono la Hoepli, con tutta la raccolta di libri tecnici; per continuare la pubblicazione del Giornale il Ciocca riesce a farlo stampare a Treviglio. Nel 1944 si dedica alla preparazione di un nuovo manuale, “l'Alimentazione moderna”, una raccolta di ricette di cucina e di pasticceria con metodi facili ed economici per uso delle famiglie. “L'Arte nuova dolciaria” – distrutta anch'essa dalle incursioni su Milano – viene ristampata ed omaggiata a tutti gli abbonati.

Per la sua dedizione al lavoro, alla professione e all'istruzione tecnica, nel dicembre del 1934, Ciocca viene nominato Cavaliere. Un riconoscimento ben meritato che amici, colleghi, allievi e ammiratori festeggiano e ricordano con un fondo destinato a premiare gli allievi della Scuola dell'Alimentazione e, in omaggio al neo Cavaliere, viene istituito il “premio Ciocca”.

Proprio in quell'anno il governo Mussolini introduce nella carta del lavoro una nota che impone l'istruzione tecnica a tutti gli apprendisti, cosa da tempo auspicata dal Ciocca.

La Scuola dell'Alimentazione viene anch'essa danneggiata dalle incursioni aeree, ma nel 1947 è nuovamente funzionante, grazie al contributo dell'Epam; al Ciocca, ottantenne, ne viene affidata la direzione: era stato lui a fondarla, a lui spettava vederla risorgere in



Le pubblicazioni

“Il Manuale del Pasticciere e Confettiere Moderno”
Ulrico Hoepli Editore, Milano - 1ª edizione 1907,
cui sono seguite altre dieci edizioni ogni volta ampliate

“Il manuale dei gelati”
Ulrico Hoepli Editore, Milano, 1912

“Gelati, dolci freddi e rinfreschi, bibite Americane”
Hoepli - 1ª edizione 1912.

“Il Caramellista e confettiere” - Hoepli, 1928

“Guida pratica per apprendisti Pasticcieri e Confettieri”
Hoepli, 1931

Dello stesso editore Hoepli

“La pasticceria artistica moderna”
edizione a cura dell'autore - 80 tavole, 1923

“Il Manuale del biscottiere”

“Album per apprendisti pasticcieri e confettieri, disegni, bordure, fregi per decorare torte, dolci fantasie, ecc.”



un momento in cui molti pasticcieri, che avevano dovuto allontanarsi dalla professione, avevano finalmente la possibilità di riconquistare quella consistenza numerica e qualitativa di cui l'industria dolciaria italiana godeva prima della guerra.

“Alla fine del biennio – ricorda con nostalgia Marino Garavaglia, allievo di Ciocca nei primi anni della guerra –, oltre agli esami, il maestro Ciocca istituiva anche un concorso al fine di incentivare maggiormente, fra gli allievi diplomati, l'orgoglio professionale. Io primeggiavo ex-aequo con Gatti, meritandomi l'attestato con medaglia e la pubblicazione dell'evento sul prestigioso Giornale. Ricordo ancora – continua Marino – l'attenzione con la quale il maestro seguiva e preparava personalmente gli allievi, soprattutto i giovani apprendisti. Sapeva trasmettere l'amore e l'entusiasmo per il mestiere con metodo d'insegnamento tutto suo e, nonostante il periodo storico difficile dell'Italia di allora, riusciva a suscitare nell'animo dei giovani un vero culto della professione”.

Nell'editoriale apparso nel gennaio 1948 Giuseppe Ciocca sottolinea la volontà di dare il suo contributo alla valorizzazione dell'arte dolce, tanto nel ramo industriale che artigianale. “La nostra arte – scrive Ciocca – ha bisogno in primo luogo di essere difesa dagli scongiurati attacchi di coloro che non sanno riconoscere l'indiscutibile valore che essa riveste sia per il posto che occupa nel campo della produzione alimentare, sia per ciò che essa rappresenta come messaggera del nostro paese nel mondo”.

Le sue parole risuonano come un testamento spirituale, in cui chiede formalmente al governo di abolire i vincoli ed ogni altra causa che rischia di far diventare l'industria dolciaria la Cenerentola delle attività produttive. Ricordiamo che, in occasione delle feste natalizie, il governo aveva allentato le restrizioni alla produzione dolciaria, ma solo fino al 23 gennaio.

“Dopo otto anni di limitazioni e di restrizioni di ogni genere – afferma il Ciocca – le aziende dolciarie non hanno che una prospettiva: quella del dissesto... L'attività degli esercizi pubblici non è per-

tanto da considerarsi a carattere voluttuario o di lusso, come erroneamente da molti si ritiene, ma necessaria, anzi indispensabile nei confronti del movimento turistico e dell'alimentazione in generale... Occorre dunque che la produzione dolciaria sia incoraggiata. Occorre che bardature e vincoli scompaiano. Essi hanno fatto il loro tempo per cui oggi, i dolciari, nonché tutte le altre categorie ad essi collegate, non esclusi i lavoratori ed i consumatori chiedono all'Alto Commissario per l'alimentazione ed al Governo che finisca ogni limitazione e la produzione possa riprendere regolarmente”. Egli chiede inoltre di favorire la formazione professionale con nuove valide energie, incitando i giovani ad apprendere l'arte dolciaria. “Sono pochi – scrive ancora il Ciocca nel 1948 – troppo pochi gli apprendisti e sono ancora meno numerosi quelli che mostrano di appassionarsi al lavoro, attratti come sono dal miraggio di carriere più facili e più immediatamente redditizie” (parole di drammatica attualità!).

Tutti i suoi ultimi scritti sono accorate richieste affinché l'industria dolciaria possa riprendere a lavorare tranquillamente con un'allentata pressione fiscale; Ciocca inoltre elogia l'abilità dei pasticcieri, che negli anni difficili hanno dato prova di abilità tecnica e buona volontà quando, privati delle materie prime tradizionali, ne hanno trovato di nuove.

Fino all'ultimo Giuseppe Ciocca non ha mai smesso di battersi per ciò in cui credeva: egli muore il 31 maggio 1950 nella sua città natale, lasciando molte opere pregevoli, diventate veri e propri vademecum per tutti coloro che hanno intrapreso l'arte di pasticciere o gelatiere.

Ancora oggi i suoi libri – purtroppo reperibili solo nel mercato antiquario – rappresentano le pietre miliari della moderna dolciaria. Per ricordare l'insigne maestro la Scuola dell'Alimentazione diventa la Scuola di Giuseppe Ciocca.

Milena Novarino