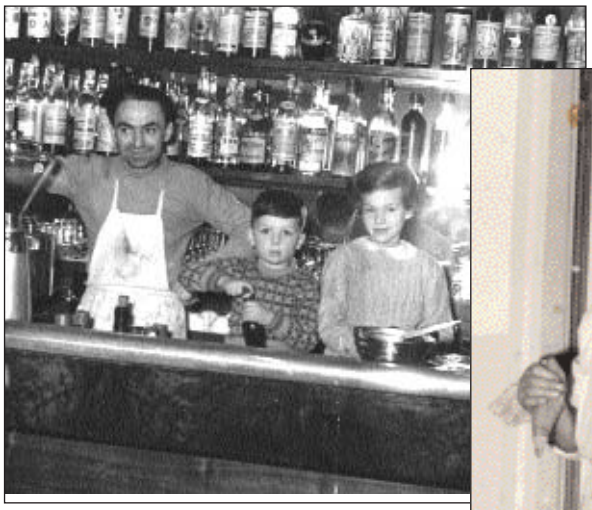
La Pasticceria Castelnuovo

Enrico Castelnuovo e Maria Locatelli appena sposati (1945)

La prima pasticceria a Oggiono aperta nel novembre del 1945



Papà Enrico con Francesco e la sorella Anna all'interno del bar pasticceria di Oggiono (1954)

Enrico Castelnuovo (1961)

Milano: al Lorenteggio, in via dei Tulipani 18, Francesco Castelnuovo prosegue ormai da anni l'attività familiare di pasticceria. Con lui, con la madre Maria e con il socio ed amico fraterno Serafino Iudice, abbiamo ricostruito i quasi sessant'anni di storia professionale di quest'impresa. Le pareti con boiseries *di legno scuro, i vasi tondeggianti pieni di cioccolatini dalle infinite sfumature di colore, le vecchie pubblicità dolciarie dei primi del Novecento e gli antichi strumenti del padre, rivelano la passione professionale di Francesco e la sua attenzione nei confronti della storia della propria attività. In un angolo del negozio sono appese alcune fotografie storiche che ripercorrono i momenti più significativi della famiglia e della pasticceria: i suoi genitori giovani sposi, il padre Enrico mentre decora una torta nuziale, il primo negozio di Oggiono.*

Il 1945 è l'anno d'inizio dell'attività imprenditoriale dei coniugi Castelnuovo, sposatisi pochi mesi dopo la fine della guerra. Enrico Castelnuovo nasce ad Eupilio, una frazione vicina a Lecco, nel 1913, figlio del custode e giardiniere di una residenza nobiliare della zona, villa Rocca. Sin dal 1927, dall'età di 14 anni, è apprendista pasticcere a Lecco; trasferitosi a Milano sarà lavorante presso la Pasticceria Villa di piazza Cadorna. Il servizio militare e i lunghi anni di guerra che lo vedono combattere su molti fronti (Africa, Albania, Grecia) sino alla prigionia in Germania, lo allontanano per cinque anni dalla giovane fidanzata, Maria Locatelli, collega nella stessa pasticceria dinnanzi alla Stazione Nord. Sono anni durissimi che segnano indelebilmente il giovane Enrico. I nazisti, durante l'arresto in Grecia in seguito all'8 settembre, lo spingono verso una scelta definitiva e senza compromessi: o repubblichino o internato. Enrico, come molti altri, sceglie la seconda possibilità e sarà condannato ai lavori forzati in un lager *nel Nord della Germania, sul confine olandese. L'uso degli zoccoli in legno, cui erano costretti i prigionieri, e il gelo, avranno conseguenze sulle sue gambe, col rischio d'amputazione.*

Nel frattempo Maria, nata nel 1915, trascorre gli ultimi anni di guerra, dopo i devastanti bombardamenti dell'agosto del '43 che hanno distrutto la pasticceria in cui lavora, lontano da Milano, sfollata prima sopra Luino, quindi nella Bergamasca. Figlia di una famiglia di commercianti milanesi (la nonna possedeva una trattoria in via Marghera), non cerca un impiego fino all'età di 18 anni. "Ero timidissima - ricorda – e mio padre, un uomo dell'Ottocento, sosteneva che le ragazze stanno bene in casa". Ma finita la guerra, Maria aspetta il ritorno di Enrico, avvenuto nel settembre del '45, per ricominciare una nuova vita. La guerra ha segnato un forzato momento di stasi nel lavoro di pasticcere del marito, per questo egli preferisce ricominciare dalla provincia per mettersi alla prova e rinfrancarsi nel mestiere. Nel novembre dello stesso anno, Enrico decide di aprire, grazie al decisivo contri-

La mamma Maria Locatelli nel negozio di via dei Tulipani (1963)

Enrico Castelnuovo intento a decorare una torta nuziale (1960)

buto finanziario della moglie, proprietaria di licenze di taxi, un bar e pasticceria ad Oggiono, in via Mercato 10. "Era un posto di paese - ricorda Maria - si lavorava molto per gli stabilimenti della zona e soprattutto di sera con il bar e la sala del biliardo che erano sempre pieni fino all'una, le due di notte". "Mia madre - ci racconta Francesco - da buona commerciante milanese, ha sempre sostenuto, e sostiene tutt'ora, che era una ratera*". Il suo ricordo non è, infatti, positivo: le entrate non erano sufficienti per i continui investimenti necessari a migliorare gli spazi. Sono anni di duro lavoro e di pochi guadagni che permettono, però, ad Enrico di riacquisire quella sicurezza necessaria per ritornare nella grande città.*

Dopo l'esperienza in provincia, Enrico e la sua famiglia, nel frattempo ampliatasi con la nascita di Anna (1947) e di Francesco (1950) si trasferiscono a Milano, rilevando nel 1955, in via Marcantonio Colonna 10, una rivendita di pane affiancandovi la pasticceria. Dopo cinque anni, il salto di qualità: "Adesso facciamo ciò che sappiamo fare noi. Siamo pasticceri!…E abbiamo aperto una pasticceria. Il pane voleva dire un guadagno minimo" ricorda Maria. Il successo dell'attività e la scelta di dedicarsi esclusivamente al prodotto di pasticceria, è dovuto alla sua intuizione. Enrico rappresenta il braccio dell'impresa con la sua resistenza e voglia di lavorare, la moglie la mente imprenditoriale a cui è delegata tutta la parte commerciale, gli acquisti e l'amministrazione. Il suo intuito l'ha spinta, all'inizio degli anni Sessanta, a spostare l'attività in un nuovo quartiere, il Lorenteggio, in forte sviluppo edilizio. Una sua scelta vincente è stata quella di scrivere sull'insegna Fabbrica Pasticceria e porre in negozio, a vista della clientela, il forno. Il profumo diffuso nell'ambiente e la vista diretta del prodotto rappresentavano una garanzia di genuinità. "Le prime domeniche c'era già la fila fuori" ricorda Maria. "Quando siamo venuti in questa via - dice Francesco - c'erano pochissime case, una cascina in largo Brasilia; passava un fiumiciattolo. Due sole le macchine parcheggiate…Poi nel giro di pochi anni, dal 1958 al 1964, i palazzi sono spuntati come funghi". Il boom *economico e lo sviluppo industriale di Milano hanno contribuito alla nascita ed alla crescita del quartiere, interessato da una forte immigrazione. "Era una zona nuova – ricorda Maria – ed è andata bene."*

Conseguito il diploma di geometra, Francesco decide di iscriversi alla facoltà d'Agraria, presto abbandonata. La scelta, secondo il nostro testimone, "è stata un errore di gioventù". Incalzato dal padre, deve prendere una decisione: continuare il lavoro o vendere l'attività. "Per mio padre – ci racconta - avrei dovuto cominciare a lavorare subito, sin dall'età di 13 anni, mia madre, invece, sosteneva la necessità che studiassi per poi scegliere la professione più adatta". Dal 1970, quindi, diventa collaboratore dei genitori, ma è solo nel 1977 che Francesco, insieme alla moglie Augusta Barenghi e a Serafino Iudice, istituisce una snc. Enrico continua a collaborare in laboratorio sino alla fine, avvenuta nel periodo pasquale del 1983. La sorella Anna intanto, diplomata maestra d'asilo, preferisce proseguire un'autonoma via professionale.

La pasticceria Castelnuovo festeggia il 50° anniversario di attività

La storia di Serafino Iudice è un bellissimo racconto d'immigrazione e d'integrazione nella famiglia Castelnuovo. Ancor oggi Francesco si commuove nel raccontare la vicenda del giovane apprendista di suo padre, un vero e proprio fratello con cui ha condiviso molti bei momenti ("è stato uno di noi"- dice). Nato a Ragusa, fin da bambino, lavora come pasticcere in Sicilia, ma compiuti i 18 anni decide di trasferirsi al Nord per cercare fortuna. Giunto a Milano, dopo un breve periodo in un'altra pasticceria, sarà definitivamente assunto dai Castelnuovo. Poiché all'epoca viveva in una pensione, se tardava nel lavoro e la trattoria

Una vetrina della pasticceria oggi

in cui abitualmente cenava era chiusa, Maria preparava la cena per tutti. "Lei mi ha fatto anche da mamma" ricorda Serafino. Francesco ribadisce più volte che i procedimenti della produzione pasticcera artigiana si imparano solamente guardando, "rubando il mestiere". Solo così i segreti si svelano. Alla passione per un lavoro visto ed amato sin da piccolo, si sono aggiunti, con gli anni, l'esperienza diretta, i corsi di specializzazione e la curiosità che lo spingono a visitare le fiere del settore e cogliere le novità che sono uno stimolo, ma soprattutto un termine di paragone inevitabile con la tradizione pasticcera familiare.

Dalle parole del nostro testimone si coglie come, nonostante gli anni, Francesco sia ancor oggi innamorato del suo lavoro. "E' un mestiere complesso e bello", ci rivela, perché ha una varietà quasi infinita di specialità: la lavorazione degli zuccheri, dei lieviti, del cioccolato, le preparazioni dei vari impasti (dalla sfoglia alla pasta di mandorle) sino alla pasticceria fresca. Ma il settore che più di altri ha un fascino particolare è quello del cioccolato perché, secondo Francesco, "permette di dimostrare la creatività sia nel gusto sia nelle forme". Forse non a caso compare accanto al bancone la locandina del film Chocolat*, in cui la protagonista ha il potere di cambiare la vita dei suoi concittadini attraverso la fantasia delle sue creazioni di alta pasticceria a base di cioccolato. Infatti il sogno di Francesco, se un giorno il figlio Niccolò vorrà seguire la tradizione familiare, è quello di aprire una cioccolateria che considera una possibile svolta futuristica della professione. Francesco ha imparato le procedure di un tempo, guardando il padre. "Avevo tre-quattro anni, mi parcheggiavano all'asilo, ma quando tornavo ero sui banchi di lavoro e ho sempre assistito" ricorda il nostro testimone.*

L'interno del negozio oggi

Oggi il lavoro si è molto semplificato grazie ad una serie di macchinari che facilitano notevolmente la produzione. Un esempio sono le temperatrici per la lavorazione del cioccolato in grado di raggiungere e mantenere la temperatura più adatta per dargli lucentezza e fargli acquistare il suo colore tipico. Un tempo, invece, la temperatura giusta era testata col tatto della lingua, si stendeva il cioccolato con spatole su tavoli di marmo e bisognava lavorarlo rapidamente prima che si raffreddasse. Il cioccolato, infatti, impiega pochi minuti per indurirsi, pertanto la rapidità del tratto preciso e definito del pasticcere è determinante per la buona riuscita del prodotto. Se la temperatura ideale svanisce, c'è il rischio che il cioccolato diventi "grigio" (ossia opaco e di un brutto colore). L'opacità e il grigiore del cioccolato, ci spiega per inciso Francesco, non è dovuto alla sua vecchiaia, ma alla sua lavorazione ad una temperatura non corretta.

Un altro ricordo legato alla complessità delle lavorazioni di un tempo, oggi decisamente semplificate, è quello della produzione dei boeri. Francesco ci racconta i pomeriggi trascorsi, da bambino, a togliere il picciuolo a grandi quantità di ciliegie di Vignola. Era un lavoro certosino che coinvolgeva l'intera famiglia con Maria e i due piccoli, Anna e Francesco. La preparazione dei boeri implicava un procedimento completo che partendo dall'acquisto della ciliegia, passava attraverso la sua messa "sotto spirito" in capienti damigiane, fino alla preparazione dello zucchero fondant *e della copertura di cioccolato. Il nostro testimone si sofferma a spiegarci il motivo per cui i boeri sono ripieni di liquore, svelandoci quasi il piacere dei sensi nella loro degustazione: lo zucchero* fondant *è zucchero mischiato con il liquore. Quando riveste la ciliegia s'indurisce e crea una pellicola bianca che, infine, deve essere ricoperta con cioccolato fondente. Bisogna aspettare otto/dieci giorni per degustare queste specialità. Infatti, durante tale periodo il* fondant *si scioglie diventando liquore e libe-*

Le specialità della pasticceria: la torta Enrico e la torta Fior di Pesco

Immagine del laboratorio della pasticceria

Il laboratorio della pasticceria

Francesco Castelnuovo presenta la torta Enrico, specialità della pasticceria

rando quel tipico aroma che si sposa magnificamente con il sapore del cioccolato.

Francesco dimostra una grande attenzione verso la tradizione pasticcera della famiglia ed ancor oggi, a volte, rilegge il vecchio libro di ricette del padre. "Laddove è possibile cerchiamo di lavorare come quarant'anni fa", ci dice. Una tradizione che si tramanda nella preparazione di alcuni veri e propri pezzi forti come la Torta Enrico, una pastafrolla ripiena di cioccolato fondente e di pere cotte nella grappa, aromatizzate di cannella, la Millefoglie dorata, la Saint-Honoré, *prodotta secondo la classica ricetta francese con i diversi strati (uno strato di sfoglia, uno di crema, uno di Paradiso e poi panna e bigné caramellati) e, ormai, la famosa Fior di Pesco. Quest'ultima è stata creata negli anni Settanta da Francesco, ispirandosi nel nome alla canzone di Lucio Battisti che, ricorda il nostro testimone, "abitava qui davanti, sin dagli anni Sessanta, ed è stato nostro cliente".*

A parte qualche piccola concessione alla pasticceria regionale, Francesco e Serafino hanno mantenuto la tradizione della pasticceria fine francese, giunta in Italia attraverso il Piemonte. Come un tempo suo padre, ora Francesco è un deciso sostenitore della stagionalità dei prodotti di pasticceria. La sua scelta è quindi quella di produrre nei momenti indicati i dolci della tradizione. In questo modo il cliente capisce la differenza con la grande distribuzione, in cui si possono trovare chiacchiere e tortelli subito dopo Natale, ed è disposto ad aspettare. Facendo questa scelta, Francesco è convinto di salvaguardare la qualità del suo prodotto e di non svalutarne la sua tipicità. Vendere tutto in ogni periodo dell'anno rischia di diventare una trappola. Fino a dieci anni fa poteva essere impensabile che una pasticceria chiudesse; nell'ultimo periodo, invece, si è assistito ad una vera e propria strage. Molte sono state costrette, a causa delle alte spese gestionali, ad aprire un angolo bar che garantisca un guadagno giornaliero ben più consistente della sola pasticceria, ma hanno sacrificato quell'atmosfera familiare che Francesco vuole mantenere ad ogni costo. Secondo il nostro testimone, alcune possibili cause possono essere indicate nell'aver perso la strada della tradizione pasticcera classica e nel non aver saputo distinguersi dalla grande produzione e distribuzione. Il rispetto della tradizione familiare non significa che la Pasticceria Castelnuovo sia stata negli anni sempre uguale a se stessa. Si sono proposte offerte e strategie che hanno affiancato la classica attività pasticcera come la produzione e vendita di gelato, il servizio a bar e ristoranti e recentemente il catering. *Se Francesco ha rinunciato definitivamente alle prime due per dedicarsi completamente alla pasticceria ("sono più contento di curare la nostra produzione" - ci rivela), l'ultima possibilità potrebbe evolversi nell'ampliamento del negozio e nella creazione di un salone in cui poter offrire uno spazio adatto all'organizzazione di eventi privati. La pasticceria continua la sua attività con esiti positivi e con un buon riscontro da parte della clientela, definita dal nostro testimone "il nostro socio di maggioranza". Per il momento la situazione sembra stabile e ben avviata verso il futuro; tanto che, da qualche anno, la società si è allargata con l'inserimento di Maurizio, il figlio di Serafino. L'unico figlio di Francesco e Augusta, Niccolò, ora è uno studente liceale ed il padre insiste che continui i propri studi, senza però escludere la possibilità che un giorno possa continuare l'attività imprenditoriale della famiglia. "E' probabile che mia moglie abbia qualcosa da ridire - ci racconta sorridendo Francesco - forse ne ha già abbastanza di un pasticcere in famiglia."*

I protagonisti della nostra storia (al centro la mamma Maria Locatelli; a destra, il figlio Francesco Castelnuovo con la moglie Augusta e, alla sinistra, Serafino Iudice con il figlio Maurizio e Katia

Giovanni Luca Dilda
(in collaborazione con Sara Zanisi e Sara Talli Nencioni)