



## Terni la dolce

Terni, soprannominata 'Città dell'acciaio' o 'Manchester italiana' è conosciuta soprattutto per le Acciaierie, uno dei colossi della siderurgia italiana. Molti non sanno, però, che è anche 'Città dolce'.

Dolce perché 'culla' da molti decenni dell'arte pasticceria, che nasce in città nei primi del '900.

Un libro pubblicato dalla delegazione ternana dell'Accademia italiana della cucina **'Terni... la dolce'** (Edizioni Thyrus, 2008), a cura di Agnese Morano, fa conoscere a tutti quest'arte della 'Conca'.

Nel libro, oltre a un'attenta analisi storico-sociale, viene pubblicato un inedito quaderno del pasticcere Oreste Del Vitto che, pur non essendo ternano di nascita, dopo aver lavorato in giro per l'Italia, dal 1914 si trasferisce in città ed apre un'attività. Del Vitto nasce a Brebbia (comune in provincia di Varese) nel 1865 e sin da giovanissimo inizia a viaggiare per cercare di apprendere l'arte della pasticceria.

La sua pasticceria fu una delle più rinomate della città e, come si evince dai suoi appunti, Oreste era un pasticcere scrupoloso e sopraffino. Accanto ai prodotti della tradizione locale e nazionale preparava prelibatezze d'Oltralpe. Ricette apprese nei suoi numerosi 'viaggi gastronomici'.

Una sola ricetta però lo inorgoglia: quella del tonico che prese da lui il nome: 'Tonico Del Vitto'.

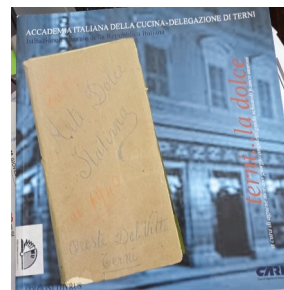
Un amaro ferruginoso ricostituente e *non essendo alcolico era raccomandabile a donne e bambini*. La specialità fu insignita nel 1907 con il Diploma d'Onore.

Che Terni fosse conosciuta per le sue squisitezze non solo nei territori limitrofi lo leggiamo anche nel libro di Portelli.

*Veniva da Roma la gente come ricorda Guerriero Bolli in 'Biografia di una città' di Alessandro Portelli (Einaudi, 1985), a Roma si mangiavano i maritozzi, a Roma si mangiavano i quaresimali, qui si mangiavano gli èclair, gli chou, si mangiavano i sentonore. I marchesi Patrizi quando venivano al Castello di Montoro, prima di riandare a Roma mandavano a Terni a prendere i dolci.*

In città fiorirono molti locali pasticceria-caffetteria. Nell'annuario del 1948, in pieno dopoguerra, sono citate diciotto pasticcerie-caffè-bar, alcune tutt'ora presenti: quattro in corso Tacito (Pazzaglia, Plaza, Scolaro, Inches), due in corso Vecchio (Casali e Vittoria), tre in piazza del Popolo (Commercio, Nazionale, Italia), due in via Roma (Politeama e Annibali), il Bar Sport in via Mazzini, Pasquali in via 1° Maggio, Ceci in via Tre Colonne, Maceo in viale della Stazione, il Bar Industria in piazza Valnerina, il Bar Grattacielo in viale Brin e infine la Pasticceria-gelateria Colasanti in Via Garibaldi. Molti appresero l'arte dolciaria nel laboratorio di Spartaco Pazzaglia, e poi da provetti pasticceri, aprirono laboratori in proprio. Alvaro Evangelisti dapprima aprì in viale Brin, successivamente si trasferì nella galleria di corso Tacito. *Là insegna i segreti del mestiere, imparati alla scuola di Spartaco, a molti giovani che in una sorta di albero genealogico potrebbero essere definiti 'nipoti' del grande maestro: Luciano Tini che a sua volta insegnerà a Marchetti e Fittuccia, Favorito, Carletti, Paggi, Serangeli, Clapier. Arnaldo Forzani, uno dei "pasticceri storici" [...] apprende l'arte da Pazzaglia, lavora poi da Evangelisti, quindi da Tini e da ultimo Paggi e Serangeli. Anche Gino Braconi [...] si associa poi a Rubino Tiraforti creando il prestigioso Caffè Principe in piazza Tacito, e intorno al 1950 apre insieme a Giovanni Tiraforti La Pasticceria Modernissima* (a pagina 27 del libro).

Una topografia urbana costellata di laboratori-pasticceria a partire da quella storica di Pazzaglia aperta il 13 dicembre del 1913 (quest'anno cadono i 110 anni di attività). Fondata da Spartaco, pasticcere per tradizione di famiglia e imprenditore per vocazione. La città di Terni si stava avviando a diventare una fiorente città industriale nel nuovo stato post-unitario ed egli volle dotarla di un locale all'altezza di una 'capitale'. Impresa in cui 'lu leone' (così chiamato per il suo carattere forte e





nota d'Italia.[...] Raccolte di figurine, per fidelizzare il cliente, per fornire un motivo in più di acquistare i cioccolatini di una marca.

Se la Perugina chiedeva che si riempisse un album di cento figurine, la serie dei quattro moschettieri era "numerosa", la Fucat si contentava di un po' di meno: sessanta. C'era un album su cui appiccicarle. Una volta riempito l'album si aveva diritto ad un premio. Qualcuno avrà certo storto la bocca dato che si trattava di disfarsi dell'album messo insieme con tanta passione, sacrifici e brufoli causati dal troppo cioccolato ingurgitato. Sul retro dell'album la dicitura spiegava tutto per benino: "Inserire il presente album completo di figurine colorate in busta aperta e spedirlo per raccomandata alla Fucat, Casella postale 21 Terni". Se qualcuno voleva telefonare c'era anche il numero del telefono: 246 (La Fucat e la "guerra" delle figurine con la Perugina).

Se volete approfondire l'argomento, leggete il libro presente nelle raccolte della [biblioteca](#). In sala Farini si trova collocata la copia disponibile per la consultazione e in sala Infodiv. quella disponibile per il prestito.

In una piccola miscellanea **Terni pasticciona: per chi non si accontenta dell'orto del vicino, ma vuol essere giardino fiorito** (Federici, 2014) potete approfondire altre curiosità.

L'opuscolo, escluso dal prestito, è collocato in sala Farini **M.LOC C. 667** oppure può essere scaricato [qui!](#)

Attraverso i poeti dialettali si difendevano anche le tradizioni culinarie locali.

Attraverso il vernacolo viene posta in essere una sorta di resistenza culturale e i poeti dialettali possono essere considerati cantori e memoria del passato e interpreti delle preoccupazioni per le ineluttabili innovazioni. Uno dei temi ricorrenti di questa resistenza è la salvaguardia delle tradizioni culinarie, espressione fenotipica di appartenenza. Un esempio su tutti: Nicola Antonelli (1859-1941) [...] scrive una composizione in dialetto dal titolo Specialità gastronomiche. Nella lirica vi è un abbinamento preciso tra ricorrenze, festività religiose e cucina. Solo per le ciriole ternane fa un'eccezione, specificando che possono essere consumate tutto l'anno ma devono essere al dente e ben condite (Giuseppe Fatati, in Civiltà della tavola, gennaio 2022).

La poesia si trova all'interno della raccolta di sonetti **'Terni nostru: quillu anticu e quistu nou, de mo'** di Nicola Antonelli (Thyrus, 1991).

Il libro fa parte del patrimonio librario della [biblioteca](#). Lo trovi in sala Farini, dove si conserva il fondo locale, e in magazzino, una copia disponibile per il prestito, da richiedere in sala Infodiv.

Gustose letture per tutti quelli che ricordano queste 'dolci attività' con i loro sublimi sapori e per chi ne ha solo sentito parlare. Tanta, tanta 'Ternitudine' (termine coniato dal complesso ternano Altoforno).

Buon Maggio!  
MRC

