

# Gli AFRICANETTI, i BISCOTTI all'uovo dei reali d'EUROPA

FRANCESCO DIOLAITI

**S**ono lì dal 1858, da tre anni prima dell'unità d'Italia. Hanno avuto ristrutturazioni e aggiustamenti, e sono passati di mano diverse volte, ma sono sempre gli stessi locali dove 150 anni fa Francesco Bagnoli ha messo nel forno per la prima volta gli africanetti, i savoiardi e la torta di cioccolata, tre specialità di San Giovanni in Persiceto, grosso centro in provincia di Bologna, noto soprattutto per aver dato i natali a Giulio Cesare Croce, creatore del Bertoldo. Da alcuni anni, gli africanetti, la specialità forse più nota, sono stati inseriti nell'elenco nazionale dei prodotti tradizionali. Il fondatore Bagnoli li preparò per la prima volta nel 1872 e li chiamò così perché ne spediva molti in Africa orientale. Ancora oggi sopra al bancone del bar troneggia la foto di un africano con in testa un grossa scatola di africanetti, con sotto la data: 1896. Il nome rischia di trarre in inganno, perché ti aspetteresti qualcosa di colorato, di nero, magari al cioccolato. Tutt'altra cosa: sono di un giallo vivo: «È zabaione cotto», taglia corto Francesco Buldrini, il simpatico pasticciere erede, insieme alla moglie Rita Bozzoli, delle ricette segrete del Bagnoli. La ditta "Francesco Bagnoli" la cui scritta compare uguale da un secolo e mezzo sulle confezioni dei dolci, non ha però una tradizione familiare. Al primo titolare subentrò infatti, a metà degli anni Trenta del secolo scorso, la signorina Emilia Rusticelli, detta Mimi. Con il suo nomignolo chiamò anche il bar, diventato luogo di ritrovo della gente bene di San Giovanni, ma i prodotti di pasticceria mantennero il nome originario.

## UNA RICETTA SEGRETA

E così è stato anche quando nel 1978, al-

**A San Giovanni in Persiceto (BO) la pasticceria Mimi continua una tradizione inaugurata da Francesco Bagnoli nel lontano 1872.**



l'indimenticabile Mimi subentrarono Francesco e Rita. «Conoscevamo quei dolci - dice Francesco - e rilevammo la pasticceria proprio per la loro fama. Mimi rimase a lavorare con noi ancora un anno, ma non fu facile strapparle il segreto degli africanetti». «Ogni volta che le chiedevamo la ricetta - interviene Rita - lei sviava sempre il discorso e ci dava la ricetta di un piatto di minestra. Il giorno che decise di rivelarci tutti i segreti degli africanetti, aveva le lacrime agli occhi».

Emilia Rusticelli è morta nel 1985, ed oggi Francesco e Rita, anche loro senza eredi, sono gli unici depositari della fine arte dei dolci di Bagnoli, coperti addirittura da brevetto. Sulla ricetta non si sbottonano neanche un po': «C'è scritto tutto sulla scatola», taglia corto Francesco. In corpo ot-

to, leggiamo infatti gli ingredienti: zabaione, uova e zucchero. Che non è molto diverso dal dire che la pasta e fagioli è fatta con... pasta e fagioli!

La scatola, però, è un'autentica miniera di altre interessanti informazioni. È ancora quella originaria voluta da Francesco Bagnoli, "Unico premiato e brevettato biscottificio - fabbrica di pasticceria - forza elettrica". Fin dall'inizio il fondatore aveva il senso della promozione e, oltre a fare pubblicità sui giornali locali (documentato in un quotidiano del 1902), sapeva che la pubblicità migliore gli poteva venire dai Vip dell'epoca. Ed ecco allora che gli Africanetti si fregiarono di "undici sovrani brevetti" e la ditta Bagnoli poteva scrivere sulle sue scatole di essere fornitrice di Sua Altezza Reale (S.A.R.) il Duca di Genova, S.A.R. il conte di Torino, S.A.R. il Duca di Bergamo, S.A.R. Antonio d'Orléans, duca



Francesco Buldrini e la moglie Rita Bozzoli all'interno del locale per la produzione degli Africanetti. (Foto Dell'Aquila)

di Montpensier e di Galliera e della Real Casa di Montenegro.

#### UNA CLIENTELA CON MOLTI VIP

Sono le stesse scritte che riempiono ancora oggi la confezione, anche se l'elenco dei grandi personaggi che hanno voluto assaggiare la bontà degli africanetti si è molto allungato. «In anni più vicini - ribadisce Francesco - abbiamo rifornito la casa reale di Svezia, quella di Spagna, quella di Danimarca, la povera Lady Diana». Al di là delle teste coronate, anche alcuni presidenti americani, Clinton e Reagan in testa, hanno richiesto i dolci della pasticceria di San Giovanni in Persiceto, prodotti oggi come 150 anni fa.

L'unica differenza è il forno elettrico invece che a legna; per il resto tutto viene fatto a mano. «In periodo natalizio - spiega Francesco - facciamo otto "cotte" al giorno (ogni cotta sono 240 africanetti)». È lo stesso Francesco che, con una sacca da pasticciere, mette l'impasto nelle formelle, unte tutte a mano (2000 al giorno nei periodi di punta). Il tutto va in forno a 130 gradi per 25 minuti, poi ogni biscotto va tolto dalle formelle uno ad uno e messo, sempre a mano, in un scatola da dodici pezzi. «Siamo attrezzati per le spedizioni all'estero - dice Rita -, ma evitiamo di andare su Internet, non riusciremmo a produrre più di quello che produciamo ora: se dovessimo aumentare, dovremmo industrializzare tutto il processo, ma allora si perderebbe tutta la bontà del prodotto artigianale». ■

## LA SCHEDA

### Categoria

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria.

### Nome del prodotto, compreso sinonimi e termini dialettali

Africanetti, (africanètt), Biscotti Margherita.

### Territorio interessato alla produzione

Comune di San Giovanni in Persiceto (Bologna).

### Descrizione sintetica del prodotto

È il risultato dell'amalgama di tuorli d'uovo, zucchero, burro finemente lavorati e cotti in forno in appositi stampi.

### Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Viene effettuata una montatura prolungata degli ingredienti al fine di ottenerne una perfetta amalgamatura. L'impasto ottenuto viene suddiviso in appositi stampi in acciaio inossidabile a forma di lingotto, lunghi come il palmo di una mano. La cottura avviene in forno a temperatura moderata. I biscotti risultano cavi al loro interno, la superficie esterna friabile e quella interna più morbida.

### Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione, il confezionamento o l'imballaggio dei prodotti

L'impasto può essere realizzato anche meccanicamente, con l'ausilio di una impastatrice tipica in uso ai fornai, ma anche per uso domestico. Gli stampi sono in acciaio con la tipica forma a "lingotto". I biscotti, una volta raffreddati, possono essere venduti sia sfusi, sia confezionati in apposite scatole di cartone. Le scatole, che riportano ancora le caratteristiche effigi risalenti al 1860, sono di cartone a forma di parallelepipedo ed ognuna è rilegata con nastro e sigillo. Sono utilizzati materiali secondo le norme igienico-sanitarie.

### Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Laboratorio artigianale con annesso bar e pasticceria per la vendita ed il consumo diretto dei prodotti. Presso i panifici artigianali del centro storico. I locali sono autorizzati ai sensi della normativa igienico-sanitaria e non necessitano di deroga.

### Cenni storici

In determinate ricorrenze era, ed è costume, offrire gli africanetti: 24 giugno, festa del patrono di San Giovanni in Persiceto, durante la fiera di settembre, nel periodo del carnevale storico, ai matrimoni, battesimi, comunioni e cresime.

### Riferimenti bibliografici

- Catalogo Cumulativo 1886-1957 del Bollettino delle pubblicazioni italiane - Volume 16 Frassinetti-Germoglio 249 327; Frizzi Arturo, "Il Ciarlatano: cronistoria illustrata contenente il gergo dei girovaghi, con spiegazioni etimologiche". Prefazione del prof. Giovanni Zibordi. Mantova, (tip. Coop La Provinciale), 1912, 16 fig., p.272. L.2 B1913 5100.
- Persiceto e San Giovanni in Persiceto - "Storia monografica delle chiese, conventi, edifici, istituzioni civili e religiose, arti e mestieri, industrie, ecc. dalle origini a tutto il secolo XIX" - Notaio Giovanni Forni. Licinio Cappelli Editore, 1936.
- "Strada Maestra", periodico culturale della Biblioteca Giulio Cesare Croce di San Giovanni, cronaca del dott. M. Zambonelli.
- Periodico "Incontri" della Provincia di Bologna del febbraio 1977, nella rubrica "Personaggi di provincia", a cura del dott. M. Zambonelli.

(A cura di Milena Breviglieri)