

Ils pastiziers e cafetiers grischuns

Bainvis, enconuschents, furniturs da la curt

DA HEINI HOFMANN

■ **Sfuzads d'emigrar pervi da la miseria economica dals tschientaners passads han giuvens grischuns conquistà sco pastiziers e cafetiers da success ils cors dals mangiabains en las metropolas europeicas da la Spagna fin en la Russia e schizunt surmar.** Il terren magher da las vals muntagnardas grischunas na pudeva betg nutrir tut ils abitants. Perquai han blers umens giuvens stuì ir a l'ester durant il temp medieval e cunzunt durant ils temps da crisa, l'emprim a prestar servetsch da mercenari, pli tard alura sco mastergnants e commerziants. La gronda part da quests emigrants lavurava sco pastiziers; ins discurreva da «l'industria grischuna» per excellenza.

**10 000 emigrants en
passa 1000 metropolas**

Intgins dals giuvens muntagnards han gì grond success ed èn daventads fitg bainstants, perquai ch'els eran disads da lavurar diramain e dad esser spargnus, perquai ch'els savevan co s'adattar als usits esters e perquai ch'els han girà ils contacts cun ils cumpatriots e sviluppa strategias d'investiziun remartgablas e sistems da participaziun innovativs. Quels che returnavan a chasa investivan lur facultad en l'agricultura ubain en edifizis e pli tard er en il turissem che vegniva pli e pli en moda. Però betg tuts han gì fortuna: bain inqual è daventà pover, è mort da l'encreschadetgna e vegnì sepulì en terrsch ester.

Ins di ch'i sajan emigradas en total var 10 000 persunas en passa 1000 citads. Ils pastiziers e cafetiers avevan grond success ed intgantavan en tut il mund la clientela en lur conditorias e cafetarias situadas en las meglras piazzas cun pastizarias squisitas, turtas excellentas e confect artistic, cun tschigulatta deliziosa e marzipan delicat, cun limunada rinfrestganta e spezialitads da glatsch, sco era cun cafés aromatics e liquors fritgus.

Partenza a Venezia e Firenze

Gia durant il 12avel tschientaner han emprims emigrants bandunà l'Engiadina, la Bregaglia, il Puschlav e la Val Schons per ir a Venezia, la citad che ha pli tard attratg ils pli blers emigrants. La citad da laguna catolica, però liberala, purscheva als immigrants per gronda part protestants bunas perspectivas ed als permetteva da sa domiciliar libramain e da pratitgar lur professiun. Ina crisa politica internaziunala ha però procura il 1766 per ina fin andetga da las pastizarias a Venezia; ils pastiziers èn stads sfur-



Pietro-Rodolfo Lardi cun ses figl Rodolfo e dus employiads a Southampton.

zads da tschertgar novas pussaivladads da lavur en l'Europa, pli tard era surmar. Il grond exodus ha gì lieu tranter il 1800 ed il 1850.

Tuttina sco Venezia era medemamain Firenze ina citad d'emigraziun populara per pastiziers e cafetiers grischuns. Già l'onn 1751 han tschintg partenaris da l'Engiadina fundà qua la Pasticceria e Caffè Gilli ch'è sa sviluppada a la pli enconuschenta pastizaria da la citad. Il 1850 vegnivan betg main che 15 cafés manadas a Firenze da Grischuns, ils blers eran cafetiers oriunds da Sent.

Il pli savens emigravan ils giuvens Grischuns – notabene l'emprim anc a pe! – gia cun 14 u 15 onns per far a l'ester l'emprendissadi da pastizier tar parents u enconuschents. Suenter l'emprendissadi suandavan intgins onns da giarsunadi avant che fundar en il cas ideal in'atgna fatschenta. Sch'els avevan success, visitavan els la stad lur parents a chasa u ch'els s'inscuntravan pli tard cun cumpatriots en in dals lieus da cura adina pli moderns, sco per exempel a San Murezzan. Quels che n'avevan betg success visitavan lur dachasa sin il pli anc ina giada cun viandar d'in lieu da lavur a l'auter u schizunt a l'exteriur. Quels ch'avevan pers tut lur facultad na vesevan insumma mai pli lur dachasa.

Cudeschs da receipts bain protegids

Ils pastiziers na stuevan betg mo avair la savida dal fatg, els stuevan er esser fitg creativs. Perquai na valeva quella professiun betg strictamain sco professiun commerciala, mabain era sco professiun arti-

stica. Plinavant cumpigliava il profil professiun d'in pastizier in'entira paletta da lavurs che vegnan oz fatgas da roms professiunals spezialisads u dad atgnas industriis – sco per exempel la produziun da tschigulatta, da confect, da glatsch e da limunada, la destillaziun da vinars ubain l'elavuraziun dal café en las brassarias.

Las expressiuns istoricas n'èn damai era betg d'interpretar mo sco designaziuns da la professiun. Ellas descrivan plitost la funcziun che mintga singul aveva en il manaschi da la cafetaria, da la pastizaria u dal restaurant: il pâtissier fascheva pastizaria e pastetas, il canditor u il confisier dulscharias, il cafetier café, il limunadier bavrondas rinfrestgantas ed il liquorist u il destillatur creava liquors e brischava vinars.

Blers pastiziers grischuns nudavan lur receipts a maun en cudeschs. Els descrivevan proceduras ch'els avevan emprindì u notavan atgnas creaziuns, il pli savens en in patua rumantsch-talian selvadi maschada cun franzos, tudestg u auters idioms – tut tenor nua ch'els lavuravan gist. Quels tressors da giaglioffa davart las abilitads professiunals vegnivan pertgirads premuramain e dads vinavant da generaziun a generaziun; intginas famiglias dovan anc oz quests cudeschs da receipts.

Ils confisiers e canditors

Sco concurrents directs dals pasterners na dastgavan ils pastiziers betg far paun. Els creavan confect (pettinats da zutger), marzipan, confituras, gelés, sirups, zutgerins e fritgs candidi. In'ulteriura spezialitad eran las turtas che vegnivan cunzunt apprezzadas da las famiglias burgai-

sas per lur festas. Quellas eran veritablas ovras d'art en furma da turs, emplenidas cun fritgs e dulscharias e garnidas cun zutger. Il srganatsch dultsch (Baumkuchen) era il capodavra da las turtas: ins furmava ina tur stresa per stresa e la cuieva sur il feu avert.

Fritgs bagnads en sirup da zutger numnav'ins confits – l'ovra dal confisier. Era la veglia denominaziun canditor deriva dal persian qandt (channa da zutger). Da quel pled deriva dal reminiscent era la denominaziun zutger-chandel. Ils Persians avevan inventà il proceder per raffinar il suc da la channa da zutger indica. Tenor quel exempel candivan a partir dal 16avel tschientaner ils canditors dinastics a las curts europeicas ils fritgs cun zutger per als conservar. Il zutger aveva però er in'impurtanta funcziun decorativa. A la maisa da banchet festiva s'univan sculpturas da zutger plain fantasia cun vaschella d'aur e d'argent, cun cristall venezian, cun matgs flurs da tuttas colurs e cun tailas preziusas da l'India ad in'ovra d'art cumplessiva.

Ils cafetiers e chocolatiers

Parallelamain cun la derasaziun dal café en l'Europa durant il 17avel tschientaner è s'establida la professiun dal cafetier. Commerziants grecs, armens e tires offrivan l'aur nair da l'Orient sin las vias a Venezia, e pauc pli tard èn s'establidas las emprimas cafetarias en differentas citads europeicas. Il cafetier stueva enconuschier bain l'entir process d'elavuraziun dal café dal brassar fin al mular. Già quella giada savev'ins ch'igl è meglier da con-

servar café brassà en ina stgatta serrada che d'al mular en reserva.

En l'Europa han ins fatg tschigulatta per l'emprima giada durant l'emprima mesadad dal 17avel tschientaner a la curt roiala spagnola – e quai en furma d'ina bavronda chauda. Questa tschigulatta chauda – in tipic product da las colonias sidamericanas – han ils pastiziers grischuns derasà grazia a lur cafetarias e conditorias en tut il continent. La produziun da tschigulatta era pretensiusa: brassar la fava da cacao, distatgar la crosta, pisar la fava, zullar, agiuntar zutger e cundiments sco chanella e vaniglia, grattar e setgentar la massa en furma da tievlas. En la chocolatière (ina cria cun viertgel e scuetta) vegnivan lura sbugliantadas e sbattidas pitschnas purziuns cun aua chauda fin che la crema era stgimusa. La produziun da pralinas e da tavlas da tschigulatta era anc pli cumplessiva.

Ils limunadiers e liquorists

Il limunadier preparava bavrondas fraidas ed il glatsch. Bavrondas rinfrestgantas sco limunada, oranschada ed aua da fritgs vegnivan fatgas cun suc da fritgs e da coclas, aua e zutger. Ulteriuras spezialitads ch'èn oz idas en emblidanza eran l'orgeade, ina bavronda a basa da latg da mandels, u l'uschenumnà Bischof, ina bavronda fatga cun vin ed oranschas amaras ch'ins pudeva baiver chauda u fraida. Il limunadier era plinavant responsabel per la biera e per diversas bavrondas e sirups maschadads a basa da vin, té u latg. Curt e bain: el pudeva crear bavrondas tenor gust e fantasia. Il limunadier era medemamain responsabel per il glatsch – e quai en in temp, cura ch'i na deva anc naginas schelenteras! La massa empleniva el en ina sorbetière e la tschentava en ina but da lain emplenida cun ina maschada da tochins da glatsch e sal. Uschia s'endiriva il glatsch.

Manaschis pli gronds producivan era sez las spirituosas. Il reginavel alchemistic dal destillatur u dal liquorist sa chattava en il tschaler. Là faschevan els duas bavrondas alcoholicas: vinars e liquors. Ils vinars che sa cumponan mo d'ina suletta ingredienza vegnivan producids ubain cun fermentar u cun destillar la maischa da puma u da graun. Als liquors dattan però pliras ingredienzas lur aroma specific: ultra da spiritus, aua e zutger era fritgs, flurs, figlia, scorsas e cundiments. Ils liquors dals pastiziers grischuns eran enconuschents sco crèmes, huiles ubain ratafias. Las spirituosas vegnivan emplenidas en bellas buttiglias da vaider e purtadas si en il restaurant.



La famiglia da pastiziers Tester-Sandri oriunda da l'Engiadina a Toulouse (1865).

FOTOS JHM



Ina gravura en lain colorada a maun che datescha dal 1900 cun il titel «Le Cafetier».



Ina das las pli veglias illustraziuns da pastiziers grischuns a Venezia (gravura d'arom, 1789).



Il personal da la pastizaria Heinz (pli tard Heinz-Tester) en vestgadira da lavur a Toulouse.

Giuseppe Verdi sco giast prominent

Anc oz regorda blier als pastiziers e cafe-tiers grischuns renumads d'antruras: a Genova sin la Piazza Soziglia exista anc adina la Pasticceria Fratelli Klainguti. La pastizaria da cult, fundada il 1828 da trais frars Klainguti, na tutga oz però berg pli a Grischuns. In dals clients ils pli renumads da quella pastizaria n'era nagin auter che Giuseppe Verdi. En onur da sia opera Falstaff han ins creà ina spezialitad da biscuit cun il medem num. Auter è quai per la Pasticceria Sandri en la citad veglia da Perugia ch'è renumada pervi da la vaschella da café cun il signet da la crusch svizra: anc oz vegn ella manada dad ina descendenta da la quarta generaziun che discorra rumantsch.

En la citad dal Danubi, en in lieu ideal situà sut las arcadas, ha ina famiglia da Bever stabili l'onn 1789 in manaschi e dà a fittanza quel ad in emigrant da Filisur che ha manà el cun grond success: la Mandoletti-Bäckerei Florinet che importava da la patria lontana schizunt mel d'avieuls e paintg d'alp per sias spezialitads. Il 1887 ha in conditer viennais surpligà quella interpresa da tradiziun. Perfin en la Finlanda, a Helsinki ed a Wyborg devi pastiziers da la Val Schons. La conditoria a Wyborg è vegnida renumada cunzunt pervi dal manaschi annex, l'Hotel Andrea. En quel pernottavan savens era Russ. In indigen ha pli tard manà vinavant l'hotel e mantegnì il num.

Puschkin, Dostojewski e Gogol

A Kiev ha in emigrant da Schlarigna fundà gist duas fatschentas, ina da quellas en la Krestschatik 15. Ma mudregià da l'encreschadetgna è el returnà a chasa cun sia dunna e lur numerus uffants. Là ha el pudì viver confortablmain da ses respargns.

Ina veritabla istorgia da success è quella dal Café Chinois, in lieu da scun-

trada renumà da literats al Nevskij Prospekt 18 a Son Petersburg, fundà da dus emigrants da Tavau. Qua è stads en visita Puschkin, Dostojewski e Gogol. Ins di che Puschkin haja mangià qua ses ultim rinforz avant il duel cun in uffizier da la guardia franzosa che ha finì per el mortalmain. Ils onns 1850 era il Café Chinois schizunt il furnitur da la curt dal palaz dal zar. Il 1876 ha la terza generaziun però vendì la fatschenta ed è returnada a Tavau.

Clientella imperiala e roiala

Da las passa tschient cafetarias fundadas da Grischuns en Germania ha mo ina survivì la Segunda Guerra mundiala: la Café-Konditorei Schucan situada en l'edifizi a trais culmars sin il Prinzipalmarkt a Münster. Ella è oriundamain vegnida fundada dad in emigrant da Lavin l'onn 1834. Il 1989 è ella però vegnida serrada. Er il Café Kröpcke legendar (denominà tenor in fittadin) a Hannover cun ses pavigliun spectacular – oz porta in restaurant modern ses num – è vegnì fundà dad in conditor grischun da Silvaplauna. Pli tard è il Café Kröpcke perfin daventà la conditoria da la curt dad Ernst August, il retg da Hannover.

E tgi avess sminà quai: il Königsberger Marzipan renumà, che vegn produci oz a Lübeck e distribuì en l'entir mund, è oriundamain in'invenziun grischuna dad emigrants da Castasegna che han fundà il 1809 a Königsberg, directmain dasper il vegl chastè, ina conditoria da la curt ed ina fabrica da marzipan. Il medem mument era qua er in pastizier da Ftan il furnitur da la curt ed enconuschent en tut la citad pervi da sias creaziuns da marzipan.

Amur eterna: café e turta

Er a Berlin è la Café-Konditorei Josty – fundada da quatter Grischuns da Segl, Bever e Ftan, per finir situada sin il Pots-

damer Platz – avanzada il 1796 ad in dals cafés d'artists e da literats ils pli impurtants. Ils dioramas modellads cun zutger, astragl (substanza lianta), marzipan e tschigulatta che vegnivan mingamai illuminads artisticamain ed exponids da Nadal attiravan fullas da visitaders. Preschentadas vegnivan da tuttas sorts scenas: dal rapiment da las Sabinas fin a l'incendi da Roma. Oz vegnissan quels dioramas franc registrads en il Cudesch Guinness da records.

Curt e bain: ils pastiziers grischuns han giudì gronda simpatia en tut il mund, perquai ch'els eran fitg diligents, nets ed innovativs e perquai ch'els eran buns da s'adattar spert grazia a lur gentilezza nunpretensiusa e lur servetschs solids. Lur model da fatschenta schummelin, la conditoria cun café ed il cult da «café e turta», ha la finala survivì fin oz.

Ils morins

Ils morins – ureglins en furma da retgs nairs u da sclavs curuna respectivamain turban – pertgiran las famiglias engiadinaisas dals anteriurs pastiziers anc oz premurusamain ed als ertan a las figlias. Quests cliniezs dad aur decorads cun emagl nair ed alv han ils Randulins importà en lur patria.

En l'anteriura Austria-Ungaria eran tals ureglins fitg dera-sads ed ins als po anc oz cumprar sco souvenir en il territori da l'Istria ed en l'ulteriura Croazia. Ins di ch'els morins eran in simbol da solidaritad per las famiglias da pastiziers stgatschadas da Venezia u schizunt in segn distinctiv secret.



Il personal da la fabrica per fritgs candida da la Pasticceria Klainguti a Genova (1900).



In producent da glatsch dal Café Suizo da Lardelli, Lardi & Co. a Cartagena/Spagna (1890).



Ina carta postala dal Café Josty legendar a Berlin, fundà il 1793 (litografia, enturn il 1900).



Sguard en il cudesch da receipts scrit a maun da Jean Andrea Giovanoli (Nizza, 1828).



Cuppina e plattin d'espresso cun il signet da la crusch svizra dal Café Sandri a Perugia.



Morins (ureglins en furma da retgs u sclavs nairs) dad aur decorads cun emagl or da l'Engiadina Bassa.