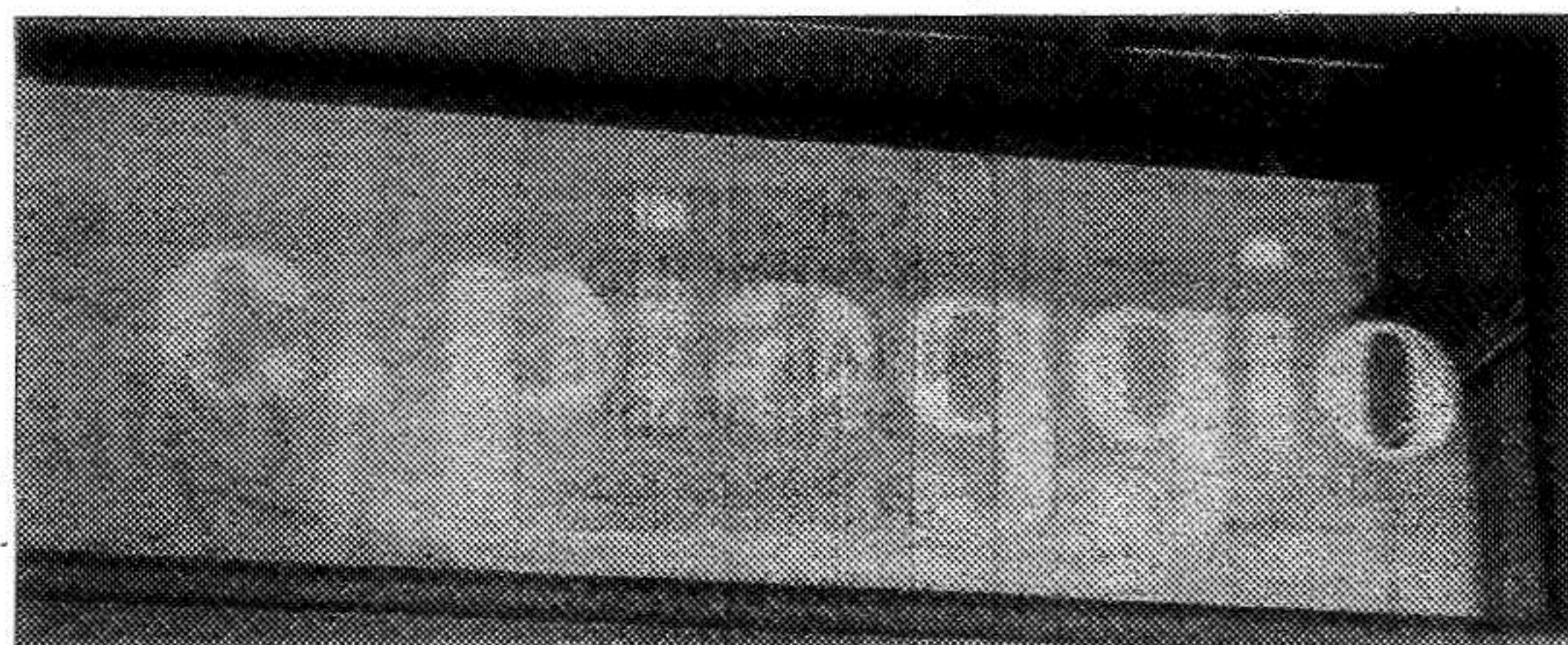


VIAGGIO NELLE BOTTEGHE STORICHE

Mobili e vetrine sono ancora quelli delle origini, sinonimo di un grande successo



LAVAGNA ❖ Nel 2000 il dipendente Giancarlo Gronchi diventa titolare dell'attività, dopo tre generazioni. Con lui la moglie Antonella e la cognata

Piaggio, pasticceria doc dal 1927

Cesare inventa la torta dei Fieschi nel 1949, celebre dolce distribuito ogni 14 agosto

Potrebbe essere un film di quelli con due storie che sembrano scorrere parallele per poi arrivare ad incrociarsi in vista del finale: la pasticceria Piaggio, uno dei negozi simbolo di Lavagna, ha una storia antica, ma anche una gestione moderna, un passato glorioso che sfocia in un presente giovane che non dorme sugli allori.

La prima storia è quella di Cesare Piaggio, che nel 1927 apre il suo negozio in Via Roma, al civico 19. La seconda è quella di un ragazzino che a 12 anni, mentre gli amichetti passano il tempo libero a giocare a pallone e scambiarsi figurine, scopre di amare l'arte della pasticceria ed inizia a frequentare un negozio di Santa Margherita Ligure, dove velocemente impara il mestiere.

Nel 1927 l'Italia è in piena era fascista e nemmeno immagina le ferite che le verranno inferte negli anni a venire. E' l'anno in cui Lindbergh compie il primo volo in solitaria sull'Atlantico e in cui con "Il cantante di jazz" nasce ufficialmente il cinema sonoro.

Notizie che forse arriveranno anche alle orecchie di Cesare Piaggio il quale, peraltro, in quei mesi ha ben altro a cui pensare. Il lavoro lo assorbe, la pasticceria è appena nata e va curata con dedizione. Lavora bene Cesare ed i lavagnesi apprezzano i prodotti che escono dal suo forno. La storia busserà alla sua porta nel 1949, l'anno in cui darà vita alla torta che diventerà uno dei simboli di Lavagna: la torta dei Fieschi. Cesare Piaggio è infatti l'inventore del celebre dolce che ogni anno, il 14 agosto, viene distribuito in piazza. Una primogenitura che è testimoniata dai dieci anni di esclusiva che lo vedono unico pasticcere a cimentarsi nella realizzazione della torta.

A Cesare succedono prima la figlia Angela e poi i nipoti Anna e Mario Ottonello. Passano i decenni, ma la pasticceria rimane sempre uguale a se stessa, con l'arredamento che è specchio della sua storia e con un metodo di lavoro, basato sulla ge-

nuinità dei prodotti, che non viene mai abbandonato.

Giancarlo Gronchi nasce in Toscana, a Castiglione della Pescaia, splendida località in provincia di Grosseto. Ha solo tre anni quando la famiglia si trasferisce a Santa Margherita Ligure. E ne ha solo dodici quando inizia a lavorare in una pasticceria della cittadina. E' un amore precoce quello per bigné e torte, che lo accompagnerà per tutta la vita. Un paio di anni dopo la famiglia si sposta a Chiavari e Giancarlo la segue. La passione per la pasticceria ormai si è impadronita di lui e continua a coltivare quell'arte. Per moltissimi anni lavorerà da

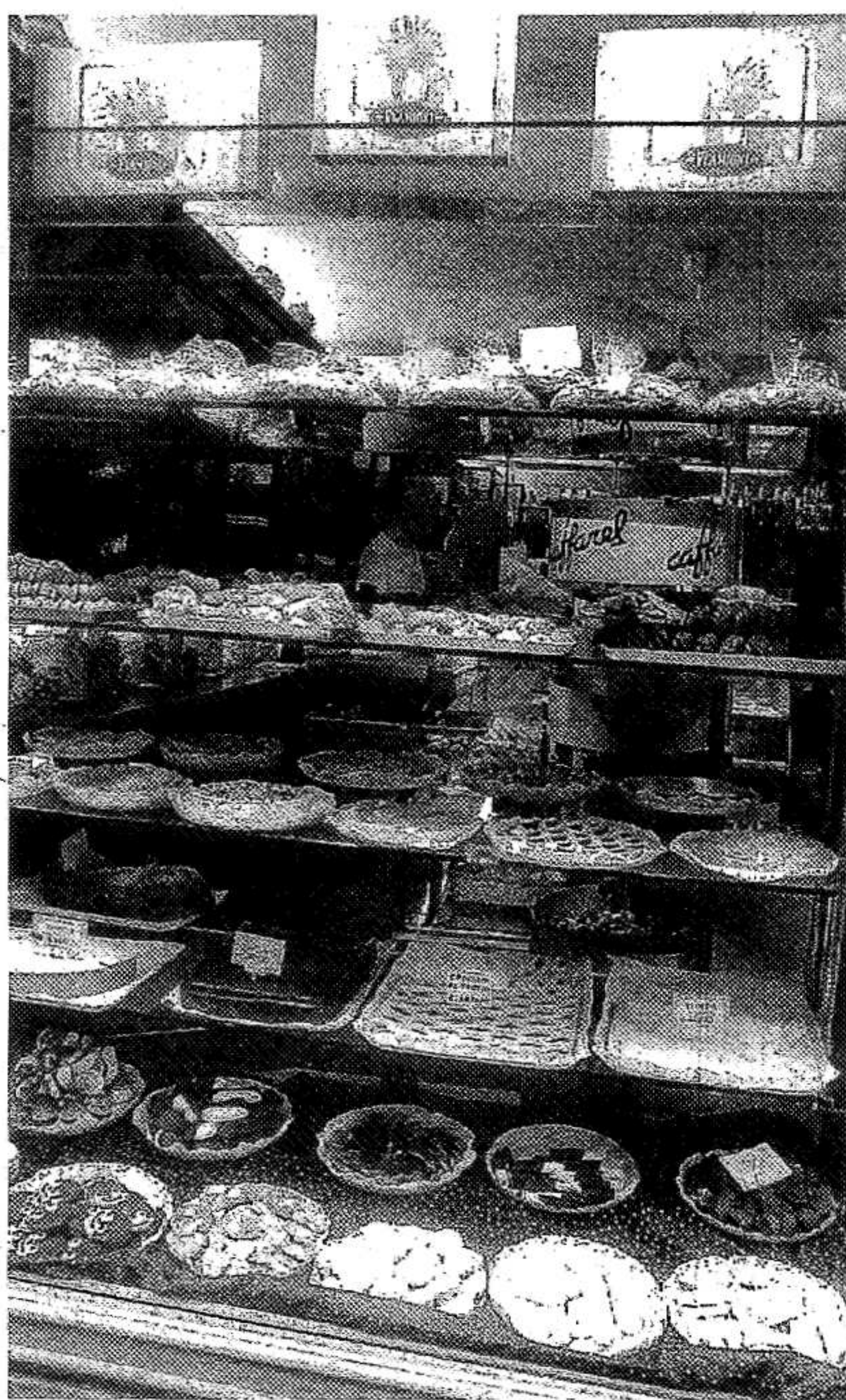
Senno, una delle pasticcerie simbolo del carrugio, che da qualche anno ha lasciato il posto ad un noto marchio genovese. Si diceva che le due storie si sarebbero incrociate in vista del finale. E' l'anno 2000, uno spartiacque a suo modo storico, quando Giancarlo inizia a lavorare come dipendente da Piaggio. Passano pochi mesi e della pasticceria diventa il titolare. Da una parte si chiude

una storia durata tre generazioni, dall'altra se ne apre una nuova, ma pur sempre all'insegna della continuità. Perché la pasticceria Piaggio resta anche nel terzo millennio il negozio che i lavagnesi hanno imparato ad apprezzare nel corso degli anni, sia pure con le novità che la nuova gestione porta nella conduzione. Insieme a Giancarlo lavorano la moglie Antonella Longinotti e la cognata Andreina Longinotti, entrambe originarie di Borgonovo di Mezzanago. Mobili e vetrine sono ancora quelli delle origini e «non ho alcuna intenzione di cambiarli» assicura Gronchi, consapevole che la storia a volte è anche sinonimo di successo. Le novità le ha portate in laboratorio, arricchendo un'offerta che oggi spazia in tutto il settore della pasticceria, ma comprende anche la caffetteria ed una selezione di bottiglie di qualità. Ingredienti di un successo vivo più che mai.

MARCO PAGLIETTINI

Oggi spazio alla caffetteria

In vendita bottiglie di qualità



I NUMERI

1927

Cesare Piaggio apre la sua pasticceria in via Roma, nel cuore del centro storico lavagnese. Nel corso degli anni gli succederanno la figlia Angela ed i nipoti Anna e Mario.

1949

Nasce la torta dei Fieschi e Cesare Piaggio ne è l'ideatore. Il successo è straordinario, grazie anche alla festa di piazza del 14 agosto che diventa il simbolo dell'estate di Lavagna.

2000

Giancarlo Gronchi entra a lavorare in pasticceria come dipendente e, nel giro di pochi mesi, ne diventa titolare. Con lui lavorano la moglie Antonella Longinotti e la cognata Andreina Longinotti.

87

Tanti sono gli anni di attività della pasticceria: la gestione è passata di mano all'alba del terzo millennio, ma buona parte dell'arredamento è ancora quello delle origini.

5

I quintali della torta dei Fieschi preparata lo scorso anno dalla pasticceria Piaggio, insieme ad un panificio, per la festa di piazza del 14 agosto.

I SEGRETI ❖ Il negozio chiude solo al lunedì, ma è aperto sette giorni su sette nel periodo estivo con tantissimi turisti che non resistono alla tentazione di entrare

Il punto di forza è un'offerta variegata

Una rarità: lo zabaione ancora interamente tirato a mano nel paiolo di rame

Ci sono i caruggetti, che sono delle meringhe con nocchie ricoperte di cioccolato che sono di una bontà squisita, e i lavagnini, una specie di "baci d'Allassio" ricoperti di cioccolato. E poi la torta al limone e quella al pistacchio, che negli ultimi tempi ha iniziato a riscuotere grande successo. Ed ancora i pandolci, e non potrebbe essere altrimenti, ma anche gli anicini ed i caporali, che fanno letteralmente impazzire i turisti milanesi, che nella grande città lombarda non riescono più a trovare questi antichi biscotti. E poi, ovviamente, la torta dei Fieschi, presenza fissa in estate, ma preparata su ordinazione anche in inverno.

La pasticceria Piaggio è il principale fornitore (ne sono rimasti tre) della festa in piazza: insieme al panificio "Acqua e farina" lo scorso anno ne ha preparato cinque quintali.

L'offerta, estremamente variegata, è il punto di forza della pasticceria. Insieme ovviamente alla qualità. Provare per credere lo zabaione ancora interamente tirato a mano nel paiolo di rame, una vera rarità. Quello che non c'è, chiaramente, lo si può ordinare: la pasticceria Piaggio prepara torte per ogni genere di ricorrenza. In vista della fine della campagna elettorale, ad esempio, un candidato ha commissionato alcune torte con i colo-

ri del suo logo, per una festa alla vigilia del voto. C'è invece chi chiede soggetti anche un po' osé per una torta capace di solleticare il palato, ma anche strappare una risata. Le richieste sono le più disparate ed il personale si fa in quattro per accontentare le esigenze dei clienti. Che sono prevalentemente lavagnesi nella brutta stagione, ma anche tanti turisti nei mesi estivi, soprattutto agosto. D'estate poi ci sono anche tre tavolini per fare colazione all'aperto ed i clienti aspettano con pazienza che si liberi un posto per potersi sedere. La pasticceria chiude solo al lunedì, ma è aperta sette giorni su sette d'estate. [m.p.]



QUALITÀ E PASSIONE

L'offerta, estremamente variegata, è il punto di forza della pasticceria. Insieme ovviamente alla qualità.

