

## Il brevetto dell'artigiano Francesco Oliveri

# C'è un nuovo panettone, «made in Laveno»

C'è profumo di zagara sulle sponde varesine del Lago Maggiore. Non che a Laveno Mombello si siano improvvisamente convertiti alla coltivazione degli alberi di arancio per raccoglierne i profumatissimi fiori, la zagara appunto. Ma gli aromi di quell'inconfondibile profumo si possono «respirare» in un laboratorio artigianale che produce essenze per panettoni e colombe, dolci e liquori dei marchi, non soltanto italiani, più prestigiosi al mondo.

Anzi, nella patria della ceramica tanto apprezzata da architetti e designer del calibro di Giò Ponti o Piero Portaluppi, «l'artigiano dei sapori» Francesco Oliveri ha appena brevettato «l'aroma del panettone al mandarino cedrato». Come dire: chi vorrà produrre il dolce natalizio per antonomasia con quel sapore, da Laveno dovrà passare.

Ecco i fatti. La storia della famiglia Oliveri parte quasi in contemporanea con l'avvio della lavorazione della ceramica a Laveno. Nel 1856 iniziava nella cittadina lacustre l'attività industriale della pietra dura destinata a durare quasi due secoli e a lasciare un segno indelebile nell'arte e nella cultura, nella tecnologia e nella vita pubblica e privata del luogo. E proprio quasi un decennio prima, esattamente nel 1847, era partita l'attività della famiglia Oliveri a Galati Marina - oggi in provincia di Messina,

**Un piccolo laboratorio che produce aromi ha creato il sapore al mandarino cedrato per il dolce di Natale**



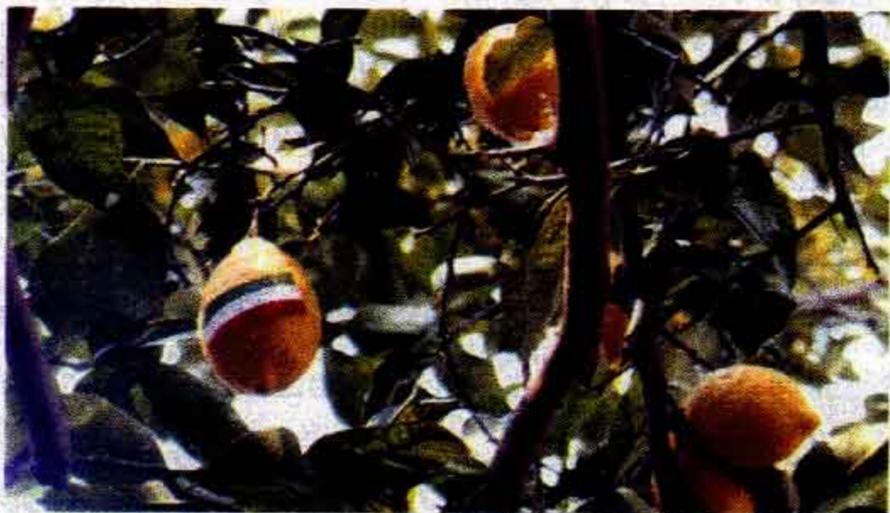
ma che ai tempi era sotto la dominazione dei Borboni - che cominciava ad estrarre dalla buccia di limoni, arance e mandarini un prezioso olio che insaporiva dolci e paste lievitate.

L'azienda cresce e dall'agrumeto siciliano cominciano a partire i primi aromi diretti in Lombardia, dove, a Milano nel-

la zona di corso Genova, nel 1928 approda il commendator Francesco Oliveri - nonno dell'attuale artigiano -, che amplia negli anni il suo parco clienti. Tra questi c'era un fornaio il cui garzone, un certo Toni, un giorno confezionò un dolce, contenente i canditi di Oliveri, da regalare alla fidanzatina. Il dolce ebbe un successo tale che successivamente Angelo Motta - creatore della famosa casa di pasticceria - che, proveniente dalla provincia milanese aveva aperto un'attività industriale a Milano, volle produrlo a livello industriale. Non essendo sufficienti i soli canditi, Motta chiese al commendator Oliveri di fornirgli anche un aroma che potesse sostituire la fragranza dei canditi siciliani. E proprio in omaggio al primo «impastatore» di quella delizia, il dolce venne chiamato «pan del Toni», appunto panettone.

L'azienda Oliveri va avanti, «ma sempre a conduzione familiare» tiene a precisare l'attuale «reggente» del marchio Francesco, e si specializza sempre più nella produzione di essenze per alimenti di produzione agrumaria. «Ancora oggi - spiega Francesco - gli agrumi da cui traggio le essenze per le mie ricette, provengono dalla Sicilia e hanno una origine controllata. Recentemente ho ritrovato dei libretti che aveva scritto mio nonno Francesco nella prima metà del secolo scorso, in cui sono riportate det-

## «Te ghe il fer net»? E nacque il Fernet



«Te ghe il fer net?». Cioè, «è pulito il ferro?». Era la frase che l'inventore del Fernet, Bernardino Branca, continuava a ripetere ai suoi operai quando giravano l'infuso di erbe da cui sarebbe uscito il famoso amaro. «E' un racconto di mio padre - spiega Francesco Oliveri -. Agli inizi della produzione dell'amaro le erbe venivano mescolate a mano dagli operai. Preoccupandosi per la pulizia degli attrezzi, Bernardino Branca ripeteva ai suoi dipendenti "te ghe il fer net". Proprio "fer net", come il nome del famoso amaro». (t.m.)

## Piscina alla fragola per lo sceicco

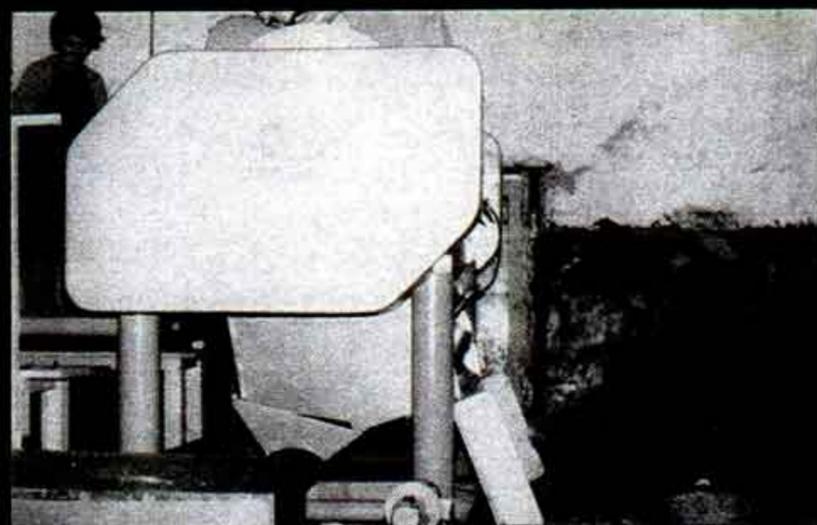
Mai sorprendersi nella vita. Ma a Francesco Oliveri è accaduta una cosa davvero unica: profumare l'acqua di una intera piscina di dimensioni olimpiche. «Anni fa vennero a chiedermi se potevo occuparmi di aromatizzare una certa quantità d'acqua. Mai avrei pensato si trattasse di una piscina. Andai in un famoso centro estetico di Lugano e quando mi

dissero che avrei dovuto profumare all'aroma di fragola tutta l'acqua della piscina pensavo di essere vittima di uno scherzo. Il facoltoso sceicco di un Emirato voleva accontentare le sue numerose mogli che avevano espresso il piacere di fare un bagno in acqua profumata alla fragola. Preparai vari aromi e li inviai a Lugano. Dopo alcuni giorni arrivò la risposta con la fragranza gradita. Fu un lavoro enorme: dovetti preparare 500 litri di essenza per profumare tutta l'acqua. Ma poco tempo dopo arrivò da Lugano un biglietto con i ringraziamenti del facoltoso ospite», conclude Oliveri. (t.m.)





## ► La lavorazione e i prodotti



tagliatamente le alchimie delle composizioni di aromi derivati non soltanto dagli agrumi. E quando provo a proporle a qualche azienda, i risultati sono strabilianti: piacciono a tutti».

Lo scorso anno Francesco Oliveri ha spostato l'attività da Milano in riva al Lago Maggiore, a Laveno Mombello appunto. E dal suo piccolo «atelier» continua a sfornare sapori di un tempo che pare non invecchino mai. Entrando nel laboratorio di Laveno ci si trova avvolti da una miscela di profumi che è impossibile distinguere. Dalla vaniglia alla menta, dalla zagara ai chiodi di garofano al bergamotto. Una oscura unione di sensazioni olfattive che «misteriosamente» separate e mescolate stanno alla base degli aromi di panettoni e colombe, pandori e liquori. «Tempo fa è venuto da me un rabbino e mi ha chiesto di preparare un aroma per una bevanda seguendo il rigoroso dettato "cashrut" che indica l'idoneità di un cibo ad essere consumato da un ebreo, in accordo alle regole alimentari della religione ebraica stabilite nella Torah. Sotto il suo attento controllo ho proposto una delle mie ricette e ho avuto l'approvazione del rabbino».

E sul perché Francesco Oliveri non vende i suoi «segreti», la risposta è immediata: «Perché qui c'è la storia della mia famiglia. Per mio padre, Gaetano, che ha 83 anni e che è ancora l'anima dell'azienda, realizzare essenze è la vita stessa. Se un prodotto va bene a lui, ho imparato in tanti anni, vuol dire che va bene anche agli altri, che funzionerà insomma. Poi ci sono i miei figli. Il maggiore Samuele, che ha 14 anni, già comincia a bazzicare la bottega. Prova e riprova i suoi miscugli e soprattutto impara da me e da mio padre. Perché dovrei privarli del piacere di un futuro che li appassiona tanto? Le proposte di vendita che ho ricevuto le ho sempre respinte. E poi, mi piace si dica che a Laveno c'è un laboratorio artigianale da cui nascono i profumi che deliziano le tavole di molti Paesi. E che a produrli siano una generazione che va avanti da ormai quattro generazioni».

**Toni Mirabile**



**Immagini storiche e moderne della storia degli artigiani degli aromi Oliveri di Laveno Mombello. Dall'alto in senso orario, tre generazioni fianco a fianco, Gaetano, Francesco e Samuele Oliveri; una macchina degli anni Sessanta impiegata per la pulizia degli agrumi; una selezione di essenze artigianali; la conservazione degli agrumi in attesa della spremitura per la produzione delle essenze; un vecchio spremiagrumi utilizzato per scomporre gli agrumi. Nella pagina accanto in alto, il primo logo degli anni Cinquanta della ditta quand'era a Milano**