

Renzo Zagnoni

I BAGNI DELLA PORRETTA TRA OTTO E NOVECENTO

[Già pubblicato in P. Rubbi-R. Zagnoni, *Pasticceria Bassi. 120 anni di dolcezze a Porretta*, Porretta Terme 2004, pp. 96.

Distribuito in digitale da Alpes Appenninae - www.alpesappenninae.it]

Il forno di Anselmo Bassi senior fu aperto nell'anno 1884 sotto il voltone che allora sovrastava il ponte dei Sospiri sul Rio Maggiore, proprio nel centro storico dei Bagni della Porretta. Si trattava di un edificio che caratterizzava il centro porrettano; su una delle sue due facciate, quella che dava sulla sinistra del Rio, fin dal Cinquecento si trovava l'orologio pubblico, che era stato rinnovato nel 1589 con la collocazione di un nuovo strumento meccanico realizzato dal bolognese Giovampaolo Ardizzoni, *maestro d'orologi*, su commissione degli uomini del Bagno. Oggi tale importante e caratteristica struttura architettonica non esiste più, poiché fu atterrata negli anni Trenta del Novecento a causa del cosiddetto *sventramento*, un'operazione urbanistica che permise di aprire la nuova strada di accesso alle terme, oggi via Matteotti, e di costruire la casa del Fascio.

I Bagni della Porretta che videro sorgere l'esercizio artigianale di Anselmo Bassi erano un centro abitato in piena fase espansiva, sia dal punto di vista urbanistico, che da quello commerciale e, diremmo oggi, turistico-termale. Due erano stati gli avvenimenti che avevano impresso una profonda accelerazione allo sviluppo dell'antico centro abitato: prima in ordine cronologico l'apertura, a metà del secolo, della strada provinciale da Bologna a Pistoia, che nel versante toscano fu detta Leopolda dal nome del granduca che ne promosse la costruzione. La strada, percorribile in tutta la sua lunghezza dall'anno 1848, rappresentò un momento essenziale per le comunicazioni della montagna sia con Pistoia e la Toscana, sia con Bologna.

Pochi anni dopo l'apertura della carrozzabile provinciale sarebbe accaduto un altro avvenimento importantissimo per la storia d'Italia, ma anche più modestamente per la storia dei Bagni della Porretta e della montagna: nel 1864, fu aperta al traffico la ferrovia transappennina, che divenne subito l'asse portante delle comunicazioni ferroviarie fra l'Europa ed il nord dell'Italia col meridione. La stazione ferroviaria dei Bagni della Porretta, posta quasi al centro dell'asse ferroviario, divenne la più importante della linea e ben presto diffuse la fama di Porretta e delle sue terme in tutta Italia ed anche in Europa: tutti coloro che percorrevano la ferrovia infatti venivano a contatto con l'antico centro abitato e con le sue terme, poiché tutti i treni vi si fermavano piuttosto a lungo, per permettere di attaccare in coda ai convogli un locomotiva supplementare, un mezzo indispensabile per superare le notevolissime pendenze del 25 per mille del tratto fino a Pracchia, dove la ferrovia attraversando il crinale spartiacque con tunnel dell'Appennino, cominciava a discendere verso la piana di Pistoia. La stazione dei Bagni divenne famosa anche per l'apertura del buffet, condotto negli ultimi decenni del secolo da Fortunato Agati, che per i convogli che transitavano sul mezzogiorno preparava cestini da viaggio con pasta asciutta appena cotta ed ancor bollente: il buffet della stazione divenne famoso per essere uno dei primi a distribuire appunto i cestini da viaggio; ci fu anzi chi sostenne che questa, allora modernissima, forma di consumare i pasti durante i viaggi in treno, venne inventata proprio qui.

In un ambiente così vivace dal punto di vista commerciale ed economico, fra Otto e Novecento i Bassi avviarono stretti rapporti con tutti i commercianti ed esercenti del paese, come testimoniano le numerose fatture e le annotazioni nei bellissimi libri contabili, che non erano solamente *contabili*, ma anche veri e propri diari tenuti per molti anni nel Novecento; un esempio è il pagamento ad Anselmo Bassi di una fornitura di pasticceria fatto dall'Agati, gestore del buffet della stazione, e datato al novembre 1929.

L'apertura della strada e della ferrovia allargò anche le possibilità di sviluppo urbanistico del paese che, dalle sue origini nel Trecento e fino a quel momento, si era limitata al cono di deiezione del Rio Maggiore: l'abitato si estendeva solamente nella stretta del Rio e terminava verso nord con la porta Bolognese che si apriva nella zona dell'attuale albergo e bar Italia, mentre verso la Toscana era chiuso dalla porta Fiorentina localizzabile pressappoco dove oggi sorge l'ospedale. In quei tempi il greto del Reno era enormemente più ampio dell'attuale, cosicché il fiume cambiava spesso traiettoria

determinando gravissimi problemi per la difesa dell'antico centro abitato, spessissimo interessato a disastrose alluvioni determinate dalle piene del fiume. La strada e la ferrovia rimodellarono il corso e soprattutto il greto del fiume, che venne incanalato fra il grande terrapieno che oggi si trova alla sua destra, creatosi col deposito della terra proveniente dallo scavo della galleria della Madonna del Ponte, e l'imponente muraglione costruito sulla sua sinistra per farvi correre sopra la nuova strada: fu così che i Bagni cominciarono ad espandersi anche lungo la direttrice nord-sud della valle del Reno; nacque perciò il nuovo viale Mazzini ed in seguito la via Lungoreno, realizzata con la costruzione della serie di case operaie che si vedono lungo il fiume.

Anche dal punto di vista strettamente termale quelli della fine dell'Ottocento furono anni di grande espansione. Dalla sua fondazione, avvenuta nel 1833, le terme appartenevano alla Provincia di Bologna, che vi investì denaro e risorse: nel 1868 venne ampliato lo stabilimento Leone-Bovi alle Terme Alte, nel 1886 quello della Puzza e nel 1896 quello della Porretta Vecchia di fronte al santuario del Ponte. La stessa Provincia nel 1864 aveva anche provveduto a stampare il volume *Illustrazione delle Terme di Porretta e del suo territorio*, il secondo importantissimo libro storico e scientifico sulle sorgenti termali, dopo quello di Ferdinando Bassi stampato nel 1768, dal titolo *Delle terme porrettane*. Fra la fine dell'Ottocento e l'inizio del secolo successivo venne stampata per ben tre volte (negli anni 1886, 1894, 1910) anche la *Guida dei Bagni della Porretta e dintorni* del porrettano Demetrio Lorenzini. L'autore fu il titolare della farmacia (oggi detta delle Terme) posta in piazza Vittorio Emanuele II; egli fu anche un ottimo erudito ottocentesco, con interessi culturali molto ampi, che si allargavano alla storia, all'idrologia, all'erboristeria, all'entomologia e divenne famoso in Europa per le sue osservazioni sulle variazioni del livello nei pozzi in occasione di terremoti. Tutti gli argomenti storici e scientifici che studiò ed approfondì sono ampiamente documentati nel testo della sua Guida, ancor oggi piacevolissimo alla lettura e pieno di spunti di interesse.

Le terme dei Bagni della Porretta furono le prime in Europa ad introdurre le cure inalatorie, che nei futuri sviluppi della terapia termale avrebbero avuto un peso preponderante; ciò avvenne nel 1878 con l'apertura di una sala di inalazioni. L'introduzione di un sistema di pompaggio diretto delle acque termali, le cui sorgenti avevano ed hanno portate molto consistenti, permise anche un notevolissimo aumento del numero dei bagni che si potevano praticare ogni giorno: dai pochissimi dell'inizio dell'Ottocento si passò a ben 80 - 100 della fine del secolo.

Un'altra importantissima novità dei Bagni della Porretta di fine secolo fu l'avvio della produzione di energia elettrica: nel 1890 il cavalier Antonio Buini, titolare di un mulino americano, brillatoio da riso e di una gualchiera ubicati dove si trovano oggi l'hotel Castanea ed il centro delle terme, installò una turbina ed iniziò la produzione di energia che servì per l'illuminazione con lampade ad incandescenze per tutto il paese e per la stazione ferroviaria. Anche questa fu una novità che metteva Porretta al passo con i più moderni centri termali italiani, anche perché, ancora nella statistica industriale del 1896 solo due comuni della provincia di Bologna erano illuminati a luce elettrica: Budrio ed i Bagni della Porretta.

Parallelamente a questa importante novità negli anni 1890-91 il centro abitato fu anche dotato di un'altra fondamentale infrastruttura: il primo acquedotto che convogliò le acque di varie sorgenti della valle del Rio Maggior, fornendo così abitanti e villeggianti di ottima acqua di sorgente, per una portata giornaliera di ben 28.230 litri.

La ricettività alberghiera di quegli anni era concentrata nei quartieri di affitto, nelle locande, nelle camere e nei villini. Gli alberghi non erano molti, la maggior parte concentrati nella zona delle Terme alte dove la Provincia di Bologna aveva acquistato dai conti Ranuzzi, proprietari anche dopo la fine della contea, i vari edifici che circondano ancor oggi la piazzetta per adibirli ad alberghi: il Pretorio, la Palazzina di Marte, il Casino Ranuzzi, quest'ultimo poi detto Palazzina Ranuzzi ed in tempi più recenti Albergo delle Terme; si tratta di una zona che oggi è purtroppo in gravissimo stato di degrado. Un altro albergo si trovava all'angolo fra la piazza Vittorio Emanuele II e la strada Provinciale, che fu chiamato dapprima Cavour, poi Roma ed oggi Italia. In piazza Vittorio Emanuele il caffè del Commercio di Silvio Melani, oltre a preparare squisitezze come lo sciroppo di lamponi, aveva alloggi e faceva pensione. Un po' fuori dal paese alcuni eleganti villini venivano regolarmente affittati anche ai villeggianti: il villino Corazza lungo la strada verso Bologna, il villino Monari dietro l'ospedale Pellegrina Costa, il villino Nanni in posizione sopraelevata dietro la stazione ferroviaria ed infine soprattutto la pensione Brunetti che si trovava nella palazzina Soleri, poi divenuta bar Gentilini e, dopo la conquista italiana della Libia nel 1912, albergo Tripolitania. La novità maggiore dal

punto di vista alberghiero alla fine dell'Ottocento fu sicuramente la costruzione dell'Hotel Porretta (poi divenuto collegio Albergati e sede delle scuole), nella zona periferica nord nella località Chiappona; si trattò della prima elegantissima struttura alberghiera nata esclusivamente con questo scopo, sulla scia dell'emanazione del primo piano regolatore voluto dal Comune nel 1890. Venne gestito fin dall'inizio da Guido Baglioni, proprietario dell'Hotel d'Italie di Bologna e divenne il luogo più esclusivo della villeggiatura porrettana. Pochi anni dopo, nel 1905, sarebbe stata realizzata una nuova elegantissima struttura ricettiva: l'albergo Helvetia sul prato degli Arrighi, di fianco alla chiesa dei Padri Cappuccini ad opera di Pietro Nanni Costa; in quello stesso luogo era invece fallita, negli anni Novanta dell'Ottocento, la costruzione di un imponente stabilimento Idroterapico, promosso da Angelo e Giuseppe Nanni Costa in accordo con l'instancabile direttore delle terme di quegli anni, il dottor Giuseppe Ravaglia; quest'ultimo fu il primo nucleo del Grande Albergo Helvetia, costruito nel 1915 sul viale Mazzini, di cui il più antico edificio divenne la dependance posteriore.

Le cronache della festosa ed elegante vita termale degli ultimi decenni dell'Ottocento è ampiamente documentata dalle cronache dei giornali locali e bolognesi, che spesso elencavano i nomi dei più illustri *bagnanti*, così si chiamavano allora i frequentatori dei bagni termali. Fra i moltissimi che potrebbero essere citati ricorderemo solamente Guglielmo Marconi, assieme alla madre l'irlandese Annie Jameson, la cui presenza è costantemente documentata nei registri dei *bagnanti* nell'ultimo decennio del secolo. I Marconi abitavano nella bella casa cinquecentesca di proprietà della famiglia, posta a pochi passi dal voltone del ponte dei Sospiri; questo fatto ci fa avanzare l'ipotesi, del tutto plausibile, che la famiglia divenisse cliente del vicinissimo forno Bassi. Il numero de "Il resto del carlino" del 1° luglio 1897 documenta l'attesa per l'arrivo dei Marconi a Porretta: *Il signor Guglielmo Marconi, che è il fortunato inventore del telegrafo senza fili, verrà ad accompagnare la signora sua madre che da tant'anni viene alle nostre terme. Questo simpatico ed illustre giovane (...) è discendente da una benestante famiglia porrettana (...) da una famiglia della vicina frazione di Capugnano ove la famiglia Marconi possedeva, fino a pochi mesi addietro, un grande appezzamento di terreno alle Croci, ora proprietà Daldi e una bella casa nella nostra Piazza Vittorio Emanuele.*

L'elegante vita termale *fin de siècle* era segnata dalle serate da ballo, che di solito si svolgevano nel piazzale delle Terme Alte ed al *Club delle Terme*, che si trovava al pian terreno dello stabilimento Leone-Bovi, vero centro mondano della colonia villeggiante. Ogni settimana tenevano concerti anche le due bande locali che in quegli anni allietavano anche le feste religiose e civili dei Porrettani: due perché i rispettivi appartenenti facevano professioni di diverse fedi politiche, quella clericale conservatrice e quella socialista.

Importante fu in quegli anni anche la presenza del Teatro Comunale: questa struttura era stata costruita nella piazza Maggiore, l'odierna piazza della Libertà, nel 1772 dal conte Girolamo II Ranuzzi, ed era un piccolo gioiello settecentesco, con venti palchi e la platea. Dopo la fine della contea nel 1797 era stato acquistato dalla Provincia, per passare poi al Comune del 1862. Si trovava dove oggi sorge il palazzo municipale, che sarebbe stato costruito negli anni Trenta del Novecento proprio eliminando l'antico teatrino; ma intanto nel frattempo, precisamente nel 1913, sarebbe stato costruito il nuovo più ampio teatro-casino Kursaal lungo la Porrettana.

Alla fine dell'Ottocento, e per molti anni ancora fino al secondo dopoguerra, le terme furono frequentate anche da moltissimi famosi cantanti lirici. Le cure inalatorie infatti, introdotte alle terme porrettane per prime in Europa, servivano ottimamente alle loro corde vocali sottoposte e sforzi notevoli.

Negli ultimi anni del secolo alla tradizionale clientela proveniente dalle vicine città emiliane, ma soprattutto toscane, si affiancò l'arrivo di numerosi bagnanti anche dall'estero, in particolare da Germania, Inghilterra, Francia, Polonia ed anche dalla Russia e dall'Egitto.

Concludiamo con le parole di Demetrio Lorenzini, che così si espresse nell'edizione della sua guida del 1894 nel suo stile piano ed elegante, tipico della fine dell'Ottocento: *Le case sono comode, pulite ed alcune anche eleganti. Con buone locande. I forestieri vi trovano agio e conforto. I contorni offrono amene passeggiate ove si può ammirare il maestoso spettacolo degli alti Appennini. Ottimo il vitto, modico il prezzo, eccellenti le carni, i pesci squisiti.*

È in questo ambiente, vivace dai punti di vista sociale, economico e culturale, ed in questa situazione storica che Anselmo Bassi decise di avviare in proprio la produzione di pane nel forno comunale del ponte dei Sospiri.

Le vicende della famiglia Bassi fra Otto e Novecento

Anselmo Bassi *senior* nacque ai Bagni della Porretta nel 1860. Sposò Giulia Bettocchi, figlia di un personaggio importante della Porretta di fine secolo; era infatti figlia di Luigi Bettocchi classe 1838, figura complessa ed interessante di quei tempi. Apparteneva ad una famiglia medio borghese, era discretamente istruito ed aveva aspirazioni intellettuali, certamente diverse da quelle della maggior parte dei suoi concittadini. Professava idee liberali ed in particolare garibaldine, tanto che aveva combattuto nei Cacciatori delle Alpi di cui era comandante lo stesso Garibaldi e, tornato a casa, aveva fondato in paese una sezione della Società operaia maschile di Bologna di cui il generale era presidente onorario. Dopo la morte del conquistatore del sud Italia, quando arrivava il giorno anniversario Luigi Bettocchi lo celebrava degnamente: egli era gestore di un bar che si trovava all'angolo fra le attuali Rampata Chiesa e via Matteotti, nello stesso luogo dove avrebbe poi trovato posto il forno-pasticceria Bassi fino al 1962; all'esterno del suo esercizio egli esponeva un piccolo palco con la foto di Garibaldi, adeguatamente addobbato di fiori, assieme al tricolore. Luigi aveva carattere estroverso e cordiale e negli anni Novanta dell'Ottocento fu anche il gestore del teatro Comunale, che si trovava dove oggi è il municipio ed era stato costruito fra il 1770 ed 1772 dal conte Gerolamo Ranuzzi, al fine del rendere più piacevole il soggiorno ai bagnanti che accorrevano alle terme con spettacoli e feste, ed anche di fornire alla comunità un locale utile anche nei lunghi mesi invernali.

Altri membri della famiglia Bettocchi in quegli anni furono titolari di altre attività legate al commercio ed alla stagione termale, come l'Onofrio gestore di uno degli alberghi più importanti dei Bagni di quei tempi, l'albergo Palazzina che in seguito sarebbe stato chiamato albergo delle Terme, a pochi passi dalla Terme Alte, o quel Giovanni che nel 1894 pubblicò sulla *Guida* del Lorenzini la pubblicità del proprio *Noleggio di vetture e cavalli da sella*, che egli diceva di effettuare a *prezzi modicissimi*.

Fu certamente Luigi Bettocchi, un personaggio che come abbiamo visto era ben introdotto nella vita commerciale, sociale ed amministrativa dei Bagni di quei tempi, che spinse il genero Anselmo Bassi ad avanzare la richiesta al Comune per poter assumere la conduzione del forno comunale. Si trattava di quel forno che era stato costruito dal conte nei Seicento, proprio sotto il voltone del ponte dei Sospiri per il servizio pubblico. Questo stesso forno, fino all'arrivo dei Francesi ed alla conseguente fine della contea, era stato regolarmente affittato ogni anno al migliore offerente, per la produzione del *pan bianco*, quello che allora era considerato più pregiato e costoso, a differenza di oggi, e veniva prodotto con fior di farina privo cioè della crusca; ai tempi della contea il conduttore del forno comitale veniva detto *fornaro del pan bianco*. Nel 1797, anno successivo all'arrivo dei Francesi, la contea venne abolita, ma il forno continuò ad essere tenuto dal Comune dei Bagni della Porretta che, ancora negli ultimi decenni dell'Ottocento continuava ad appaltarlo al migliore offerente.

Nel 1884 il nostro Anselmo Bassi ottenne dunque dal Comune dei Bagni della Porretta l'appalto del forno comunale, che avrebbe tenuto per molti anni. Un documento conservato nell'archivio familiare, datato 27 novembre 1890, attesta di una delle successive concessioni allo stesso Anselmo, che in quella data scrisse formalmente al Comune per ottenerla.

Gli affari cominciarono subito ad andare bene al nuovo fornaio, che probabilmente aveva condotto il proprio apprendistato nello stesso forno, alle dipendenze delle gestioni precedenti. Gli abitanti dei Bagni della Porretta erano per la maggior parte abituati a comperare il pane al forno comitale, poi comunale, che era il più antico e quindi il più frequentato. Il segno inequivocabile del buon andamento degli affari è che Anselmo pensò prestissimo di allargare l'attività e nel 1891 prese in affitto un'altra bottega; il fatto è confermato ancor di più dall'acquisto, l'anno dopo, di tre botteghe poste in piazza Vittorio Emanuele, angolo Rampata Chiesa, dove l'attività sarebbe poi stata trasferita e dove sarebbe rimasta fino al secondo dopoguerra.

Dal matrimonio con Giulia Bettocchi nacquero tre figli: Ugo, Armando e Luigi, ma quest'ultimo morì in tenera età. Particolarmente significativa la scelta del nome del primogenito, direttamente collegata alle tendenze politiche e patriottiche del nonno paterno Luigi Bettocchi, che, come abbiamo visto, era un garibaldino. Il figlio di Armando divenne infatti omonimo del famoso sacerdote barnabita nato a Cento nel 1801; il suo patriottismo si manifestò soprattutto nel fatto che egli aveva seguito le truppe pontificie alla guerra anti-austriaca del 1848 ed aveva poi criticato papa Pio IX, che ad un certo punto della guerra nell'allocuzione del 29 aprile aveva ritirato il contingente per paura

di uno scisma della chiesa cattolica austriaca. Ma Ugo Bassi ebbe anche diretti contatti col generale, poiché nel 1849 accorse a sostegno della Repubblica romana divenendo cappellano delle truppe di Garibaldi che si apprestavano alla sua difesa e venne poi catturato dagli austriaci, condannato a morte e fucilato. La sua fama fu grandissima, proprio presso i più ferventi ammiratori di Garibaldi, fra i quali troviamo anche Anselmo, e questo spiega il motivo del nome dato da lui al suo primo figlio; singolare anche il fatto che quel nome fosse scelto in relazione alle simpatie del nonno materno, piuttosto che del nonno paterno: un ulteriore elemento che mostra l'importanza di Luigi Bettocchi presso la famiglia del nipote Anselmo Bassi.

L'anno 1906 segnò per l'attività della famiglia Bassi un momento di grande importanza, poiché in quell'anno Ugo, per una fortuita occasione occorsagli in quel di Firenze, apprese l'arte pasticceria, un fatto che gli permise di avviare, oltre a quello della panificazione, un nuovo ramo di attività, che sarebbe continuata fino ad oggi e che anzi nel secondo dopoguerra sarebbe divenuto esclusivo. Il 12 febbraio 1906 dunque Ugo, che a quella data aveva solamente diciannove anni, fu inviato dal padre a Firenze, al fine di apprendere le tecniche più nuove per la panificazione. Anselmo scelse il famoso forno-pasticceria Defilla che si trovava in piazza San Pier Maggiore, poiché i conosceva bene i proprietari, essendo questi ultimi assidui frequentatori estivi delle terme porrettane e per questo clienti del forno-pasticceria Bassi. Si trattava di un'azienda di grande prestigio in quegli anni, nel quadro della Firenze dell'Ottocento: Gaspero Defilla si era infatti trasferito a Firenze da Torino nel 1864, quando la città toscana era divenuta, anche se solamente per sei anni fino al 1870, capitale d'Italia; la sua ditta che aveva avuto sede in Torino si fregiava infatti del titolo, molto ambito in quei tempi, di "Fornitore della Real Casa".

Ma a Firenze, per un caso singolare descritto nello stellino qui presso, egli divenne pasticcere! Di quegli anni ci è conservato un delizioso, anche nel senso gustativo, libretto in cui Ugo trascrisse le principali ricette la cui realizzazione andava apprendendo da un grande maestro. Il frontespizio del libretto, scritto in bella grafia e a matita, recita: *Ugo Bassi Fornaio Panificio Defilla G. Firenze 12-2-06. Schirimenti per impastare col lievito di birra*, una scritta che lascia ben vedere come Ugo si auto-definiva fornaio e come si fosse recato a Firenze col solo scopo di apprendere le più moderne tecniche dell'arte di fare il pane, al fine di ammodernare la produzione del forno paterno. Ma gli appunti relativi alla panificazione si estendono solamente su sette paginette, alle quali ne seguono alcune bianche; poco dopo troviamo un argomento completamente nuovo intitolato: *Dosi ad uso pasticceria Firenze 7.3.06*: era passato poco meno di un mese, ma Ugo aveva deciso di divenire pasticcere. Le molte pagine che seguono si riferiscono a moltissime ricette, da lui apprese dal suo maestro fiorentino, che di lì a poco avrebbe avuto la possibilità di sperimentare nel suo vecchio forno per la delizia dei Porrettani e dei frequentatori delle terme. Riportiamo qui l'elenco di quelle ricette perché ci sembra davvero gustoso e significativo delle conoscenze dell'allievo che presto sarebbe divenuto titolare di una nuova pasticceria. Li riproduciamo nella forma che compare nel libretto di annotazioni di Ugo: pane santo, cavallucci di Siena, amaretti Umberto, savarè bigné, maddalene, biscotti limone, biscotti Parigi, babà, lingue di gatto, biscotti Novara, biscotti di mandorla, reimès, savoiardi, biscotti mandorla, lievito di briosce, sinchech, fusaglia, zuppacchi, quaresimali, mentana, mentana bianchi, donatello, frolla genovese, frolla inglese, frolla milanese, biscotti Vittorio, maccheroni, pitinich inglesi, budini di riso, maddalene, affricani, gattò, frù frù, biscotti Firenze, biscotti Umberto, biscotti Prato, meliga, perlunchch, bisquì e savoiardi, petifur bianchi, petifur gialli, fave e castagne, panettoni, amaretti, gelatina di Bench, varsavesi, buscè, buscè al cioccolato, cioccolato liquido, pasta di mandorle, biscotti Novara, genovesi, budino a gabinetto, bavaresi, lievito di briosce ricche, marzapani olandesi, pazientine, montenegrini, mentana silinga, cotognata, ossi di morto, parigi, biscotti di riso, nocciole e bastoncini, mantovane, petot far di frolla fine, ladies cheh, pinolati, merlintoni, segreti di Napoli, delizia, friutus dupus, lecherli Basilea, amaretti punch, Vien tarte, Firenze, pierottini, biscotti russi, frolle vaniglia, petits furu di frolla fine, crema moca, sud cach, brutti e buoni, pasta margherita, biscotti marie uso inglese, biscotti Carlo Marzi, pastine inglesi, maccheroni di Bordà, crema, crema a burro, biscotti Iolanda, pleiser a burro, crema all'uovo, gnocchi di latte, biscotti G. Verdi, amaretti ordinarii, cedrini, fondants, glassa reale, gelatina, briosce polacche, pasta sfoglia, craffen. Una serie di ricette davvero gustosa!

Ritornato a casa Ugo cominciò dunque a fare il pasticcere, mentre il padre continuava nella più tradizionale produzione del pane. Ma pochi anni, il 30 aprile 1910, Anselmo morì, cosicché la conduzione del forno, ormai divenuto anche pasticceria, venne assunta dalla moglie assieme ai due figli rimasti,

Ugo e Armando. Solamente due anni dopo, nel 1912, morì anche la madre e sei anni dopo, nell'ottobre 1916, il fratello Armando, cosicché Ugo iniziò a gestire in prima persona e da solo la piccola azienda familiare.

Uno dei momenti di maggiore soddisfazione per il giovanissimo pasticcere fu sicuramente l'anno 1910, quando, pochissimo tempo dopo la morte del padre, egli si recò all'Esposizione Internazionale di Parigi, dove si esibì sia nell'arte pasticceria, che egli aveva iniziato ad apprendere solamente quattro anni prima, sia nella panificazione, ed ottenne la medaglia d'oro e la croce d'onore sia per la produzione del pane, sia per quella dei dolci; il diploma è ancora conservato gelosamente ed orgogliosamente all'interno dell'attuale negozio.

Gli anni successivi alla morte di Anselmo videro una crescita consistente della produzione della pasticceria, tanto che nel 1911 Ugo decise di acquistare una nuova impastatrice e gramolatrice realizzata dalla ditta Pensotti di Busto Arsizio, come si evince dalla fattura del 26 aprile di quell'anno, dalla quale apprendiamo anche che il costo fu di 650 lire. Sembra fosse questo il periodo in cui Giulia Bettocchi, assieme al figlio Ugo decisero di mettersi del tutto in proprio e di lasciare l'affitto del forno comunale: ciò risulta da una lettera che il sindaco Buini le scrisse il 19 giugno 1911 per comunicare alla famiglia Bassi che, alla fine dell'affittanza sarebbe stato consentito dalla stessa amministrazione di togliere le macchine presenti per poterle spostare nella nuova sede del forno. Sicuramente l'acquisto di una nuova impastatrice elettrica ed anche di una nuova raffinatrice e cilindri, entrambe documentate in quell'anno, fu strettamente collegato alla fine del contratto di affitto del forno comunale ed alla conseguente installazione di un nuovo impianto in proprio. L'attrezzatura tecnica della pasticceria sarebbe stata completata nel 1920 con l'acquisto del macchinario necessario per la produzione di biscotti.

L'allargamento dell'attività è anche testimoniato dal contratto d'affitto di un nuovo locale ad uso di Magazzino sito in via Mazzini, contratto che è dell'anno 1914.

Un altro successo di Ugo fu la vittoria nel concorso di panificazione economica indetto da "Il resto del carlino" nel 1915. Egli fu anche membro della commissione per l'assegnazione di un analogo premio a Milano nello stesso anno.

Ma anche per Ugo venne il momento di partire come soldato per la prima guerra mondiale. Per salvaguardare l'attività che gli dava da vivere egli pensò bene di affidarla ad un'amica di famiglia, che gestiva da sola un altro negozio ai Bagni della Porretta, Marianna Sabattini. Quest'ultima, dopo aver ricevuto da Ugo una procura generale ad agire in suo nome, si dedicò all'amministrazione del forno-pasticceria per tutto il periodo bellico, affittandola al trentino Arturo Volf, ma continuando a controllare dall'esterno la conduzione dell'affittuario, dal lei considerato persona adatta a mantenere la qualità della produzione ed il prestigio del forno-pasticceria.

Tornato felicemente dalla guerra Ugo Bassi riprese nelle sue mani la conduzione dell'azienda familiare e, anticipando in questo modo le moderne intuizioni relative all'importanza della comunicazione per il commercio, nel 1919 annunciò la riapertura della sua attività per mezzo di un volantino distribuito ad abitanti e villeggianti.

Nella prospettiva di un allargamento e miglioramento qualitativo della produzione egli nel 1920 acquistò di una raffinatrice a cilindri Melzi (di Monza), che gli servì anche per poter approvvigionare il secondo reggimento fanteria di stanza ai Bagni della Porretta, per le cui forniture di pane ottenne l'appalto.

Un altro momento di passaggio nell'attività dei Bassi fu sicuramente l'anno 1923, quando Ugo decise di richiedere anche la licenza per la vendita di liquori e vino, che gli permise di avviare anche la prima attività che oggi definiremmo di bar, un'attività che nel corso degli anni sarebbe divenuta prevalente, assieme a quella della pasticceria. In occasione di questo importante cambiamento egli decise di cambiare la scritta sul telone esterno, al fine di far conoscere alla clientela anche questa nuova sua attività commerciale. Apprendiamo tutto ciò da due ricevute del 27 aprile 1923, conservate nel prezioso archivio familiare.

Dal punto di vista familiare Ugo, dopo il suo ritorno dalla guerra ed il fortunato riavvio della sua attività, pensò a prendere moglie. Nell'agosto del 1920, a 33 anni, si sposò infatti con Margherita Turchi, di origine modenese, da cui non ebbe però figli. Rimase con lei per sedici anni, poiché ella il 1° giugno 1936, quando egli ne aveva 49, morì prematuramente. Ugo lasciò passare tre anni nel 1939, quando egli ne aveva 52, sposò in seconde nozze Bramante Massa, che rivelava l'origine ebraica della sua famiglia sia nel cognome che è quella di una città, sia nel nome che rappresenta il femminile

di Abramo; questo fatto creò non poche difficoltà in relazione al matrimonio: non dimentichiamo che proprio l'anno precedente, il 1938, il regime fascista si era adeguato alla recente alleanza con la Germania nazista emanando le odiose leggi razziali, che discriminavano pesantemente i cittadini italiani di origine ebraica. Ma Ugo riuscì a superare quelle difficoltà ed il 12 ottobre 1939 sposò Bramante dalla quale ebbe tre figli: Giulietta nata il 27 febbraio 1939, lo stesso anno del matrimonio rimandato a causa delle difficoltà di cui abbiamo detto, Paola il 27 luglio 1940 ed infine Anselmo *iunior* il 24 ottobre 1944, che, secondo la tradizione della famiglia, ebbe il nome del nonno ed è ancor oggi il titolare della ditta.

L'attività di quello che oggi chiameremmo bar fu completata nel 1930, dopo che fin dal 1923 si era iniziata la vendita del vino e dei liquori. Lo apprendiamo da un altro dei tanti documenti che contiene il bellissimo archivio familiare: l'elenco dattiloscritto delle spese che Ugo dovette sostenere per tale scopo; oltre alla 2000 lire che sborsò per l'acquisto della licenza, ne spese anche 174,65 per adempimenti di carattere burocratico, una cifra notevole vista in relazione ai tempi, una cifra che ci fa constatare che allora come oggi le carte bollate costituivano una spesa notevole soprattutto per i passaggi di proprietà e l'acquisizione di licenze di commercio. La produzione del pane continuò comunque fino al 1943: i pagamenti della licenza di panificazione che si dovevano alla Camera di Commercio, continuano infatti fino all'anno 1942.

Negli anni precedenti la seconda guerra mondiale il laboratorio del forno e della pasticceria erano separati dal negozio, poiché i Bassi producevano pane e dolci nel laboratorio situato in via Mazzini, nella località che allora prendeva il nome dal Caffè del Sole, che si trovava pressappoco dove oggi sorge l'albergo Bertusi. Ugo, a cui evidentemente gli affari continuavano ad andar bene, pensò di avvicinare al negozio anche la produzione e nel 1934 prese in affitto un altro laboratorio posto in Rampata Chiesa, a poca distanza dal negozio che si trovava lì di fronte, sempre nella Rampata Chiesa, all'angolo della via che oggi è intitolata a Giacomo Matteotti, ma che in quei tempi era detta via Roma, proprio dove oggi si trova il Ciccì's bar.

Passata la bufera della guerra, l'attività riprese con intensità. Un altro momento importante dal punto di vista dell'aggiornamento delle attrezzature tecniche fu l'anno 1949, quando Ugo acquistò un forno elettrico, cosicché finiva la tradizionale cottura a legna, che nei decenni precedenti aveva accompagnato sia la cottura del pane, sia la realizzazione dei dolci.

Il bar-pasticceria rimase all'angolo della Rampata Chiesa fino all'anno 1962, quando fu trasferito in piazza Vittorio Veneto 14, di fianco ed a sinistra della chiesa dei frati Cappuccini. Questo spostamento avvenne quando Ugo e la moglie Bramante erano ancora i titolari della pasticceria, anche se venivano già ampiamente coadiuvati dai figli. Ugo Bassi morì l'8 novembre del 1975, la moglie Bramante Massa il 19 maggio 1980. Poco dopo il figlio Anselmo Bassi, dopo il matrimonio delle sorelle oramai divenuto unico titolare, pensò ad un ultimo definitivo trasferimento: nel 1983, a un secolo dalla fondazione, il bar-pasticceria trovò posto nell'attuale bella sede, posta a poca distanza dalla precedente, nella stessa piazza Vittorio Veneto al numero 8; i locali vennero radicalmente trasformati e l'arredamento aggiornato al gusto della modernità: il progetto dell'interno fu realizzato da Giancarlo Monari.