

ilsole24ore.com

Un francobollo ufficiale per celebrare 158 anni di dolcezze del Biscottificio Antonio Mattei

Federico De Cesare Viola

4-5 minuti

Non sono semplici dolci. Tantomeno “cantuccini” qualsiasi. Sono i mitologici biscotti di Prato. E fanno storia a sé: una storia di 158 anni, per la precisione. Chiunque abbia varcato la soglia della bottega di Via Ricasoli sa di cosa si sta parlando: un profumo inebriante, inconfondibile, che sa di buono come poche altre cose al mondo; e un colore, il blu, che è il simbolo del sacchetto chiuso con il cordino.

Era il 1858 quando un giovane fornaio e pasticciere di Prato, Antonio Mattei, apriva il suo negozio di biscotti in quella che ancora si chiamava Via dell'Appianato. La sua ricetta originale - farina, zucchero, uova fresche, mandorle e pinoli - fu subito apprezzata e premiata, tra le altre occasioni, all'Esposizione Italiana di Firenze nel 1861 e all'Exposition Universelle di Parigi nel 1867. La formula non è mai stata toccata nemmeno dalle tre generazioni della Famiglia Pandolfini, dal 1908 alla guida dell'azienda con una ventina di dipendenti: ogni giorno dal laboratorio in pieno centro escono circa 2 o 3 quintali di biscotti, in base alla stagione. Solo nel 2013 la ricetta è stata rivista per creare anche il Cantuccino al Cioccolato, una novità sfornata in occasione del 155mo anniversario della fondazione.

Insomma, Mattei è un vero e proprio patrimonio italiano, non solo toscano, tant'è che lo scorso 29 settembre il Ministero dello sviluppo economico ha voluto rendere tributo al biscottificio pratese con un francobollo della serie tematica "Le Eccellenze del Sistema produttivo ed Economico Italiano". Il francobollo, del valore di 0,95 euro, è distribuito e disponibile in tutti gli uffici postali con una tiratura di circa 600mila esemplari.



«È stata una grande emozione ma è anche una grande responsabilità, è un riconoscimento solenne che riempie di gioia e di orgoglio la nostra famiglia – racconta Elisabetta Pandolfini, titolare del biscottificio insieme ai tre fratelli Francesco, Letizia e Marcella -. Pensare di entrare nella storia della filatelia italiana ha per noi un significato ancora più profondo. Il babbo infatti era un collezionista di francobolli e sarebbe stato orgogliosissimo di averne uno raffigurante il nostro il sacchettino blu».

Oggi l'azienda fattura circa 2,6 milioni di euro l'anno, di cui i soli biscotti di Prato rappresentano il 70%. Della produzione fanno

però parte anche altre specialità, come i Biscotti della Salute, fette di pan brioche tostate in tre versioni, la Torta Mantovana, dolce a base di burro e uova fresche (della cui ricetta era debitore di Antonio Mattei persino Pellegrino Artusi, autore de “La Scienza in cucina e l’arte di mangiar bene”, la Bibbia tra i libri di cucina italiana), i Brutti Buoni, dolcetti a base di pasta di mandorle, e il Filone Candito, pasta brioche ripiena di ciliegie candite e coperta da un sottile strato di marzapane, tutti dolci che non vanno in distribuzione e che sono disponibili solo nello storico negozio di via Ricasoli.

«Mattei sa di casa e di cose fatte bene – prosegue Pandolfini - e le persone sono certe di mettere in tavola merende fatte con ingredienti buoni. Il nostro è un marchio che rassicura». Come ogni anno, sono già pronte per il prossimo Natale le cappelliere da riempire con tutte le bontà firmate Mattei. Un oggetto feticcio, ormai richiestissimo, questa volta in versione bianca: la più chic di sempre.

© Riproduzione riservata