

Arte, Libri e Musica Primo Piano

La lunga storia della pasticceria svizzera raccontata da Lorenzo Cresci

di: **Gianmaria Tesei**

20 luglio 2026



«La dolce Vita». Il titolo del libro riprende, con intenzione “edulcorata”, quello del grande film di Fellini. Il contenuto è una narrazione dettagliata, frutto di un’approfondita ricerca che ricostruisce una storia capace di attraversare secoli e luoghi, raccontando come la cultura dolciaria svizzera, intrecciandosi con quella italiana, abbia lasciato un’impronta profonda nella penisola.

Nel corso della presentazione catanese dello scorso 17 luglio, moderata dal giornalista de *Il Gusto di la Repubblica* Francesco Seminara, è stato presentato *La Dolce Vita. Un popolo di pasticceri e il suo sogno rivoluzionario* di Lorenzo Cresci (è Multiverso). Lo stesso autore ha illustrato il lungo lavoro di ricerca che ha dato origine al volume. Il giornalista de *La Stampa* può contare sulla prefazione di una firma prestigiosa, quella del maestro Iginio Massari, presente all'appuntamento ospitato nell'Auditorium Concetto Marchesi di Palazzo della Cultura insieme a Riccardo Caviezel, esponente della storica famiglia di pasticceri svizzeri di Catania, al sindaco Enrico Trantino, all'editore Mario Cucci e ai produttori dolciari Piero e Salvo Motta di Fratelli di Sicilia. L'incontro è stato introdotto dal direttore della Direzione Cultura del Comune di Catania, Paolo Di Caro.

Come suggerisce il sottotitolo della presentazione, «L'epopea della pasticceria svizzera in Italia», il libro compie un viaggio che parte dalla Svizzera, in particolare dal Canton Grigioni, l'unico cantone trilingue della Confederazione, per raccontare una vicenda che ancora oggi caratterizza la cultura del dolce in Italia. Una storia fatta di adattamenti regionali, nei quali i segreti della tradizione svizzera si sono fusi con le materie prime e le identità dei territori attraversati.

Si tratta di un percorso inverso rispetto a quello compiuto dai tanti lavoratori italiani emigrati in Svizzera dagli anni Cinquanta del Novecento. In questo caso furono giovani, spesso appena quattordicenni o sedicenni, che tra il Seicento e la metà del Novecento lasciarono il Canton Grigioni per costruirsi un futuro in Italia attraverso il mestiere della pasticceria. Si stima che siano stati circa diecimila: una migrazione lunga secoli che trovò sostegno nella presenza di connazionali già inseriti nel settore e capaci di trasmettere competenze e opportunità.

Le prime partenze risalgono al XVII secolo e raccontano una Svizzera povera, nella quale le alternative erano poche: allevare il bestiame oppure emigrare. Anche il contesto evangelico contribuiva ad alimentare questo fenomeno, favorendo una cultura del lavoro e della realizzazione personale che consolidò una rete migratoria destinata a rafforzarsi nel tempo. Le mete principali furono Spagna, Inghilterra e Italia. Proprio nel nostro Paese, da Genova fino a Catania, numerose pasticcerie svizzere si affermarono nel corso del Novecento, come la palermitana Caflish o la catanese Caviezel, ricordata durante l'incontro da Riccardo Caviezel. Oggi ne sopravvivono circa sessanta. Queste attività contribuirono a trasformare il concetto stesso di pasticceria, che fino ad allora coincideva spesso con drogherie, panetterie e rivendite di confetti, introducendo un'idea più moderna del locale e del servizio. Alla Caviezel, per esempio, nel 1936 si serviva indossando frac e guanti bianchi. Accanto alle specialità svizzere trovavano spazio anche prodotti legati alla tradizione siciliana, come le celebri pizzette che molti catanesi ricordano ancora con nostalgia: un esempio concreto di integrazione culturale fra chi arrivava e il territorio che lo accoglieva.

Significativo, in questo contesto, il percorso compiuto da Iginio Massari, autore della prefazione. Da ragazzo si trasferì con la famiglia in Svizzera, dove rimase per circa quattro anni, assimilando quel rigore e quella disciplina che avrebbero poi caratterizzato tutta la sua carriera professionale al ritorno in Italia. Lo stesso spirito di sacrificio che ancora oggi lo porta in laboratorio dalle quattro del mattino fino alla sera è quello che animò intere generazioni di pasticceri svizzeri trasferitisi nella penisola. Un'eredità che continua a vivere nella pasticceria italiana contemporanea e che emerge con chiarezza nelle 240 pagine del libro di Lorenzo Cresci. Un'influenza che va ben oltre il gusto e coinvolge la cultura, il lavoro e la quotidianità. La rivisitazione catanese di un classico dolce svizzero, reinterpretato con suggestioni della tradizione nissena (il Rollò Nisseno) e accompagnato da un Marsala Superiore Secco 2016 Florio, ha rappresentato una sintesi concreta di questo lungo racconto, unendo storia, memoria e sapori.

Titolo: *La Dolce Vita – Un popolo di pasticceri e il suo sogno rivoluzionario*

Autore: Lorenzo Cresci

Editore: è Multiverso

Pagine: 240

Data pubblicazione: febbraio 2026

di Gianmaria Tesei
