

## LA DOMENICA



Storie  
della valle  
del cibo

di Giancarlo Gonizzi

Coordinatore  
dei Musei del Cibo  
della provincia di Parma

Nel 1893 Angelo aprì un negozio nella centralissima via Romagnosi, rinomato per i Bitter e gli Amarettini

Il figlio Osvaldo acquistò nel 1902 i locali del bar Eden e iniziò a produrre la celeberrima Camomillina

# Salso, infusi e pigiami

## Estratti e distillati di Colombo E l'arte di Properzi, re del muto

**S**alsomaggiore, che per secoli era stata il centro di estrazione del sale (vedi «Gazzetta» del 25.04.2021), in seguito alle ricerche di Lorenzo Berziera (1806-1888), nella seconda metà dell'Ottocento si era progressivamente affermata, grazie anche agli investimenti di lungimiranti imprenditori milanesi, come città termale *à la page*, capace di attrarre teste coronate e personalità di spicco da tutta Europa. Era normale che l'afflusso elevato di visitatori attirasse

glia per quattro generazioni e ancor oggi attivo col nome di Pasticceria Farina), Angelo si trasferiva a Salsomaggiore dove, forte dell'esperienza maturata, apriva nel 1893, come documentato dai registri della Camera di Commercio, un caffè pasticceria in via Romagnosi.

Il negozio, rinomato per gli *Amarettini* e per il *Bitter* di propria produzione, è già citato nella guida *Il parmense e le sue stazioni balneari: Salsomaggiore, Tabiano, Sant'Andrea*, pubblicata da Luigi Battei nel 1899.

### L'azienda

Osvaldo, altro figlio di Angelo, dopo la morte del padre, acquista nel 1902 i locali del bar Eden, posto in via Romagnosi all'angolo con piazza Vittorio Emanuele (oggi piazza Libertà) e li converte in una pasticceria di lusso, con gli arredi in legno intagliato e le specchiere alle pareti. Ai piani superiori affitta le camere per gli ospiti. Osvaldo intuisce le opportunità offerte dall'espansione turistica della città e, sfruttando le proprie conoscenze erboristiche, si impegna nella produzione di liquori, tra cui spicca quella che diventerà la celeberrima *Camomillina Colombo*. Apre così, nel 1905, una officina in via XX settembre 45 (oggi viale Matteotti), pur continuando la gestione dei due negozi e dell'albergo.

Nel 1926, alla morte di Osvaldo, è il figlio Giuseppe a guidare l'azienda con rinnovato entusiasmo. Proprio in quell'anno la *Camomillina* viene premiata con medaglia d'oro alla *Esposizione Fiera Campioni della produzione italiana e internazionale di Roma* e alla *Fiera Internazionale di Fiume*, in Istria.

Nel 1930 la fabbrica di liquori e la pasticceria risultano ormai divise in due distinte attività nei registri camerali. Allo stesso periodo è da attribuire una locandina, in puro stile razionalista, forse attribuibile al grafico Giovanni Greppi (1884-1960), con una figura stilizzata che indica la famosa bottiglia.

Dopo il secondo conflitto mondiale saranno le sette figlie e la moglie di Giuseppe a proseguire l'attività fino al 1960, quando l'officina viene ceduta a Francesco Dallaturca e alla moglie Marta Coconcelli. I due caffè passano invece alla famiglia Martinelli.

I Dallaturca danno nuovo slancio alla produzione e inseriscono in catalogo nuove specialità, come il Nocino, il Maraschino e il liquore imperiale Maria Luigia, puntando molto sull'utilizzo di piante aromatiche e officinali. Contemporaneamente promuovono la *Camomillina* - prodotta con l'impiego di fiori selezionatissimi e secondo la ricetta originale - con pagine pubblicitarie più consone ai tempi, dove la nota bottiglia è posta al centro di un prato di camomilla fiorita.

Intorno al 1970 l'ormai inadeguato laboratorio di viale Matteotti, angolo via Bodoni, viene trasferito nella nuova sede di via Parma, dove tuttora si trova. Scomparso Francesco, Marta e il genero Ugo Tocci guideranno l'azienda fino al 1987. In quell'anno Guido Fiorini e la moglie Renata Colombini rilevano la distilleria, oggi amministrata da Domenico Barbaro, introducendo nuovi preparati tradizionali come lo *Sburlón* e il *Bargnolino*. Nel 2011, in occasione del 150° dell'unità d'Italia, il liquorificio viene iscritto all'albo delle imprese storiche della provincia di Parma conservato presso la Camera di Commercio.

Ma vi è una locandina per i liquori Colombo da-

tabile intorno al 1910 che pur essendo ormai dimenticata dai più, merita la nostra attenzione, essendo stata disegnata da uno dei grandi scenografi del cinema muto italiano: Sandro Properzi.

### L'autore

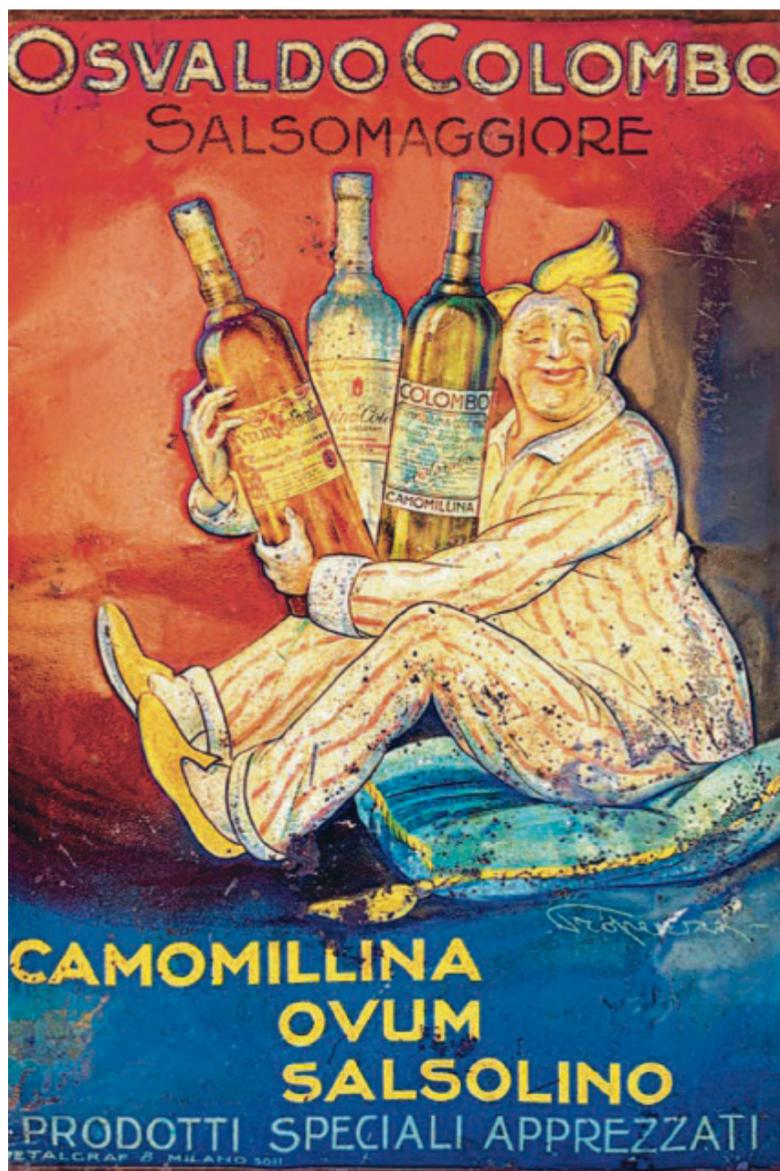
Properzi, di cui ci sono rimaste pochissime notizie biografiche, era nato a L'Aquila nell'agosto del 1883. Dopo essersi licenziato dall'Istituto tecnico, aveva intrapreso gli studi artistici diplo-

mandosi in architettura a Milano presso l'Accademia di Brera, dove aveva frequentato anche un corso di nudo e di decorazione. Si era dedicato, inizialmente, alla scenografia teatrale, e quindi a quella cinematografica. In questo ambito si distinse realizzando le scene di grandi ricostruzioni storiche o fantastiche come *"L'inferno di Dante"* (1911), il primo capolavoro del cinema muto italiano e *"La sacra Bibbia"* (1920), due delle pellicole più imponenti prodotte in Italia

agli inizi del Novecento. Si dedica anche alla pittura, esponendo alle biennali veneziane, alla Permanente di Milano, alle Mostre degli Acquerellisti Lombardi e alle Mostre delle Arti decorative tenutesi a Monza e alla caricatura per la rivista satirica marchigiana "Lo stracciato". Negli anni Venti realizzò anche diversi annunci e manifesti pubblicitari, tutti caratterizzati da fondi colorati pieni: il *Vero estratto di carne Arrigoni* (1922), il *sapone Sbiancamano* (1924), le cartucce da caccia SIPE *Excelsior sport Libia* (1925) e *Poltrona Frau* (catalogo del 1922, locandina del 1925). Morì, dopo avere curato la scenografia per il film d'animazione *"I quattro moschettieri"* interpretato da marionette e ispirato alla celebre trasmissione radiofonica e al concorso con le figurine Perugina, dopo il 1936.

### L'icona

Properzi realizza, per la distilleria di Salsomaggiore, una locandina curiosa: un allegro signore in pigiama a righe, seduto su un cuscino di velluto blu, stringe fra le braccia le bottiglie, perfettamente riconoscibili, degli apprezzati distillati Colombo: l'*Ovum*, liquore di crema all'uovo; il *Salsolino*, direttamente ispirato al distillato d'anice stellato specialità di Sassuolo nell'Emilia; la *Camomillina* - infuso a base di fiori di camomilla (*Matricaria Camomilla*) - calmante e digestiva, a bassa gradazione alcolica (18°), messa a punto da Osvaldo Colombo e registrata nel 1909. Il soggetto prescelto risponde chiaramente all'esigenza di tranquillità e di relax che gli ospiti della città termale desideravano dopo i bagni salsobromiodici. La locandina ebbe anche una edizione stampata su latta dalla Metalgraf di Milano. Questa Società, costituita il 6 agosto 1906, aveva riunito sotto un'unica gestione numerose piccole attività preesistenti e poteva annoverare stabilimenti per la cromolitografia e per ogni lavorazione grafica e artistica della latta e dei metalli, la fabbricazione di cartelli, scatole e oggetti di *réclame* nonché giocattoli in latta stampata, a Milano, Lecco, Torino, Genova Sampierdarena e Sala Baganza, in provincia di Parma. Questa ironica targa ci riporta ai fasti della *Belle Époque* e ad una Salsomaggiore meta dell'aristocrazia italiana e internazionale.



### Infusi e liquori

Qui sopra, Sandro Properzi, plancia pubblicitaria per i liquori Colombo di Salsomaggiore, litografia su latta, 1910 ca. (Collezione privata). Nella foto piccola, Giovanni Greppi (1884-1960), attribuito, locandina pubblicitaria per la Camomillina Colombo, stampa litografica su cartoncino, 1930 ca. (Archivio Liquorificio Colombo, Salsomaggiore Terme)

anche imprenditori interessati a sviluppare la propria attività. È quanto accadde ad Angelo Colombo, che nella città termale si specializzò nella confetteria e nella produzione di estratti e liquori: la *Camomillina* fu il suo prodotto di punta. Questa è la sua storia, ricostruita anche grazie alle indagini di Maurizia Bonatti.

### L'imprenditore

Angelo Colombo, figlio di Protaso, nel 1868 aveva aperto a Cantù (in provincia di Como), sua città natale, in quella che oggi si chiama via Matteotti, una prestigiosa offelleria con vendita di liquori, famosa per la sua sala da tè, la qualità dei dolci e la raffinatezza degli arredi, con *boiseries*, specchiere e pareti affrescate. Lasciato il caffè pasticceria al figlio Piero (poi gestito dalla fami-