

La PASTICCERIA LAMA
FOGGIA - Piazza Lanza n. 70-71 - FOGGIA

Testè derequisita dal Comando Alleato, in occasione della riapertura del suo negozio, ripristinando una vecchia tradizione, offre alla spett. clientela il pacco reclame di dolci per sole

L. 4.800

contenente :

2 Foggianelle (nuovo dolce di lunga conservazione); 1 Panettone; 500 gr. Torrone Benevento; 500 gr. Torrone al Cioccolato (specialità); 500 gr. Mandorle atterrate; 500 gr. Panfortini; 1 Sacchetto Caramelle Motta; 1 Sacchetto Bombons Dalmasso; 1 Sacchetto Cremini Sifo; 1 Bottiglia di Liquore; 1 Bottiglia Spumante Cinzano.

Confezione accuratissima - Recapito a domicilio

Quando sfoglio i vecchi giornali vengo particolarmente attratto dalle *réclame* che pubblicizzano esercizi commerciali, aziende e prodotti d'epoca. La pubblicità racconta la città proprio come fanno gli articoli. Descrive le speranze, la voglia di osare e di intraprendere di una determinata stagione della comunità.

Foggia è una città effimera, anche in questo. Se guardate le insegne dei negozi, che attraverso l'avverbio inglese "*since*" (fin da) indicano da quanti anni è aperta quell'attività, vi accorgete che per la maggior parte sono recenti, qualche decennio, nella migliore delle ipotesi.

Il resto ha chiuso i battenti. Ecco perché leggere le antiche *réclame* provoca un pizzico di nostalgia, raccontandoci d'una Foggia che non c'è più.

E se cercassimo di farne memoria, raccogliendo ricordi, racconti, storie? Se sapete qualcosa di più sulla vicenda che sto per raccontarvi, commentate il post, aggiungete particolari, immagini.

Il fatto. Negli anni Quaranta del secolo scorso, quando Foggia era ancora occupata dagli alleati, in città si produceva un dolce natalizio, la *Foggianella*, grazie alla intuizione di un imprenditore foggiano, Pietro Lama, titolare dell’omonima pasticceria.

È proprio una *réclame* del numero natalizio del *Corriere di Foggia* del 1945 a fornire più particolari. La *Pasticceria Lama*, che sorgeva in piazza Lanza 70-71 era stata requisita dagli Alleati e per due anni aveva dovuto sospendere la commercializzazione dei propri dolci.

Riaprì i battenti proprio nel Natale del 1945, con l’offerta promozionale che vedete descritta nella immagine della *réclame*: con 4.800 lire l’acquirente aveva il diritto di ricevere a casa, due *foggianelle* (che vengono descritte come nuovissimo dolce a lunga conservazione) assieme a tanto altro *bendidio*.

Va detto che il prezzo era molto alto, data la guerra e l’inflazione galoppante. Soltanto nel 1939, appena sei anni prima, il cantante Gilberto Mazzi aveva portato al successo la celebre *Se potessi avere mille lire al mese*. Rapportate ai valori correnti (fonte *Il sole 24 ore*) le 4.800 lire chieste dalla pasticceria Lama valgono 180 euro di oggi. Non poco, se si tiene conto della povertà in cui si dibatteva la popolazione, stremata dalla guerra e dai bombardamenti.



Da un’altra inserzione pubblicitaria apprendiamo che il dolce natalizio veniva venduto anche presso il *Bar Avvantaggiato*, e che la ripresa dell’attività della *pasticceria Lama* era un

evento di speranza per tutta la città. “Da molti anni - si legge in un trafiletto del *Corriere* - la cittadinanza foggiana ha avuto occasione di apprezzare lo spirito di iniziativa del Lama per dotare la nostra Foggia di un locale decoroso ed elegante: ed anche oggi, superando enormi difficoltà - egli ha dato una chiara dimostrazione di come contribuire alla ripresa cittadina, ridando vita non solo all'accogliente locale di Piazza Lanza, ma lanciando un nuovo prodotto dolciario di gusto squisito e di lunga conservazione: “*la Foggianella*”.

Nonostante la povertà, i foggiani accolsero positivamente la novità: “In pochi giorni, questo nuovo prodotto si è già affermato : ma noi siamo sicuri che un maggiore e più largo successo arriderà a questa prodotto, destinato a portare il nome di Foggia oltre i confini della Provincia. L’attività di Pietro Lama non si fermerà al nuovo brillante risultato raggiunto con la “*Foggianella*”, perché a breve scadenza si propone di creare nella nostra città una vera e propria industria per la fabbricazione di cioccolato e confetti, i cui vantaggi sono facilmente intuibili.”

L’idea di Pietro Lama dovette funzionare. In uno altro spazio pubblicitario, pubblicato dal bisettimanale *Il Mezzogiorno d’Italia* nel 1950, la “foggianella” viene paragonata a monumenti delle tradizioni dolciarie regionali: “*il Panettone è vanto di Milano, come di Palermo la Cassata, a Napoli ottima la sfogliatella, e a Foggia?... la squisita Foggianella. Foggiani, da oggi anche Voi avete una specialità dolciaria: «La Foggianella ». È una creazione della Pasticceria Lama, ove potrete gustare sfogliatelle e ricce sempre calde.*”

Chissà com’era la Foggianella, che sapore aveva. Qualcuno di voi la ricorda? A voi la parola.

Geppe Inserra

Facebook Comments

Potrebbe interessarti anche:



Non è Ferragosto

senza il
“galluccio”



- Cardoncelli, agnello e uova: la minestra perfetta di Pasqua



- Perché il galluccio



- Quando Foggia era ancora un grande paese. Vi ricordate?

Clicca sul pulsante per scaricare l'articolo in Pdf 

Hits: 406