

## Necrolog d'üna inamureda

**Eau d'he lascho meu cour i'l Gran Bar Pasticceria Klainguti, mieus sömmis traunter duos amarettis impleius d'üna crema al zabaione. Ed eau d'he pers la testa, cur ch'eu d'he udieu ch'üna tradiziun grischuna piglia fin a Genova. La pastizzeria Fratelli Klainguti dvainta victima dal coronavirus.**

Il furn restan fruids, sülla credenza da marmel al bar nu tunan pü las tazzas d'expresso, ils schefs Fabrizio e Sauro Ubaldi nu fichan pü las quittaunzas ill'aguotta sper la cassa.

A Genova vo la fama, cha il 1828 sajan rivos illa cited da port quatter frers da Puntraschigna per s'imbarcher vers l'America in tschercha da la furtina. Els hegian manchanto la barcha, sajan restos pendieus a Genova ed hegian aviert cò il Gran Bar e Pasticceria Fratelli Klainguti. La vita es pü prosaica ed ils Engiadinais da tenuta protestanta d'ei-eran main fatalists. Ma impustüt nu d'ei-eran els sfuzos d'emigrer in America, già ch'els vaivan fat affers illa mezz'Europa. E Puntraschignots nu d'ei-eran ils Klainguts neir brich.

### Randulins da Samedan

Il prüm Klainguti a Genova chattains già l'an 1813 i'l register dal consulat svizzer: ün tscher «Kleingest, Jean» da «Samadino, Grisons» lavuraiva illa cited da port scu «garçon patissier». Jean u Gian, ün giuvnot da 13 ans, d'eira alura in giarsunedi tar il pastizier Conradin Curò, eir el ün Engiadinais. Il 1825 ho Gian fat gnir a sieus duos frers in Liguria: a Gian Battista, chi vaiva imprains il mister da pastizier a Breslovia (Wroclaw, Pologna) ed a Göri. Il 1828 haun els aviert lur negozi in Piazza Soziglia, chi restet per 137 ans i'ls mauns da la famiglia Klainguti. A la lavur nu d'ei-eran cò dimena fantasta a la tschercha d'aventuras i'l Far West, mabain homens da professiun, cun böts clers, capabels affarists cun chapitel da partenza, chi cugnuschaivan bain las relaziuns localas – na quatter mabain trais randulins, chi s'haun construieu ün gnieu solid a Genova. L'affer giraiva uschè bain cha'ls Klainguts haun pü tard pudieu avrir duos ulteriuras filielas in cited. Illa periferia da Genova haun els impü aviert intuorn il 1900 üna pitschna fabrica per la produziun da frütta candida.

La concurrenza a Genova d'eira granda. Sper excellentas pastizarias indigenas scu la Confeetteria Romanengo, as chatta a Genova il 1880 sper ils Klainguts almain set ulteriuras pastizarias in maun da familias grischunas: ils Fuogns (in Italia dvantos Fonio), ils Traigs, Schaffners e Monschs tuots da Samedan, ils Roccas e Mathis da Schlarigna, ils Giacomettis e Lechners da la Bergaglia ed ils Darms, Cadischs e Caviezels da Flond e Duvin. A do in ögl cha bgers dad els derivan da Samedan e cha tuots sun da confessiun protestanta.

### Regina d'hotels e chüls da vacha

Il Klainguts d'ei-eran tuottüna ün cas speziel. Els sun restos a Genova fin i'ls

ans 1960, intaunt cha'ls oters pastiziers Grischuns vaivan già lönych banduno la cited. Il raps cha'ls Klainguts haun guadagnado in Italia haun els investieu in oters affers e progets e sun dvantos uschè eir promotuors importants dal turissem, saja in Engiadina scu eir a la costa in Liguria. La rolla da pioniera surpiglia Margaritta (1835–1890), figlia da Gian Klainguti, ün dals trais fundatuors da la Gran Bar e Pasticceria Klainguti. Culs raps guadagnos a Genova fabrica ella il 1865 l'hotel Bernina a Samedan e desch ans pü tard l'hotel Reine Victoria a San Murezzan. A sieus duos marids, ils frers Fanconi, ho ella parturieu nouv iffaunts, auz cu cumpier l'hotel il pü elegant e prestigius a la Riviera Ligura, l'Hotel Eden a Nervi. E quist model ho success: Da sted vegnan ils giasts a fras-ch in Engiadin'Ota ed ils mais d'inviern i'l clima amabel mediterranean.

Cur cha Ernest Klainguti surpiglia zieva la prüma guerra mundiela il Gran Bar Pasticceria Klainguti a la Piazza Soziglia a Genova, vain dit ch'el hegia

stuvieu pajer oura a var 90 associos. La mezza vschinauncha da Samedan d'ei-eran dimena partecipada a la pastizzeria. La granda part da l'an tschainta sar Ernest in frac e cravatta davous la cassa da sieu offer in Piazza Soziglia. Dürant la sted es el però il pü gugent in stalla da sia puraria in Engiadina per s'occupar cun granda paschiun da sias vachas. Zieva sia mort il 1964, mainan sia duonna Anny Klainguti-Gredig e lur figlia Franca invaunt l'affer per ün oter an. In seguit müda il negozi tschinch voutas il proprietari fin cha il 2000 surpiglia il trais frers Ubaldi, oriunds da Parma, la pastizzeria.

### Gran finale?

Mi sono innamorata! Quista venerabla signora in Piazza Soziglia, cun intuorn culöz üna calauna da perlas, intaunt cha'ls stinvs haun già üna o l'otra aunza passada, am fascinescha. Eau conced, ella es ün po svivida ma aunch'adüna grandiusa, conservativa però fich effizacia, scharmanta e misteriusa, ün mix da Grand Café ed ustaria da quartier.

Las specialitads dal Gran Bar Pasticceria Klainguti sun famusas in tuot la cited: La Torta Engadina gusta aunch'adüna dad övs fras-chs. Sauro Ubaldi, il possessur e pastizier, güra ch'el më nudn hegia druvo övs in puolvra. Il Biscotti Mordiaz nu savuran niauncha zich da vanzets da pasta, scu cha que as pudess spetter dal nom oriund rumauntsch, bisquets per murdieus. E cun pruver il Biscottino Franca as vain a la conclusiun, cha la figlia da l'ultim proprietari chi ho do il nom a la tuortina, stu esser steda dutscha ed amabla. Davos Oscar, chi lavura già daspö hod 20 ans illa bar, m'observa giò da la paraid il gran maestro Verdi, cu ch'eu dun üna müera in üna Brioche Falstaff. «Molto migliori del mio», ho' scrit a maun suot sieu purtret in ün ram surdoro. Il cumponist da renom d'eira regulermaing giast dals Klainguts. Scu segn da stima haun ils pastiziers grischuns creu per el üna dutscharia e la deda il medem nom scu sia ultima opera.

Fabrizio, Sauro, Oscar e set ulteriurs collavuruors da la Pasticceria Klain-

guti sun fermamaing collios cull'istorgia e la tradiziun da lur local. Dürant ils ultims mais haun els adonta il lockdown decreto dal stedi e mumaints da quarantena pruvo da mner invaunt l'affer. Ci dispiace, ma non ce la facciamo piü, sto conceder Fabrizio Ubaldi. Avaunt desch dis ho el serro las schalusias da fier davant las vaidrinas. Quista vouta sun las vacanzas, chi fin da cò düraivan il pü da tuot ün'eivna intuorn ils dis da ferragosto, definitivas. Ad ün'inamureda saja concess ün ultim giävüsch: Eau sper cha s'annunzhan bainbod 90 investuors curaschs. Els nu staun per mort e fin tuots esser da derivanza samedrina, mabain avair l'interess da salver ün töch istorgia grischuna a Genova. La raccolta ho già cumanzo!

Prisca Roth

Il duos istorikers Prisca Roth e Guadench Dazzi, chi ho tradüt il text il puter, scrivan üna guida da viedi da la cited da Genova, la quella vuol surtuot requirer ils connexs grischuns e svizzers illa cited al port. Dürant lur sogiuoms a Genova haun els passanto bger temp i'l «Gran Bar Pasticceria Klainguti». Dapü infurmaziuns sün www.recordari.ch.



Uschè as preschainta il «Klaininguti» oz sün la Piazza Soziglia a Genova.

fotografias: Stephanie Roth

# CONCURRENZA DA FOTOGRAFIAS

Tema «Pachific»

PARTECIPAZIUN: FIN ALS 29 NOVEMBER 2020  
 INFOORMAZIUNS: foto.engadin.online

Engadiner Post  
 POSTA LADINA

Partecipar & guadagnar!

