

# IVG

## Liguria, dove i baci sono più dolci...

di **Elisa e Stefano Pezzini**

18 Maggio 2018 - 8:12



*“Liguria del gusto e quant’altro” è il titolo di questa rubrica curata da noi, Elisa (alla scrittura) e Stefano (alle ricerche), per raccontare i gusti, i sapori, le ricette e i protagonisti della storia enogastronomica della Liguria. Una rubrica come ce ne sono tante, si potrà obiettare. Vero, ma diversa perché cercheremo di proporre non solo personaggi, locali e ricette di moda ma anche le particolarità, le curiosità, quello che, insomma, nutre non solo il corpo ma anche la mente con frammenti di passato, di cultura materiale, di sapori che si tramandano da generazioni. Pillole di gusto per palati ligustici.*



La Riviera non rinuncia ad essere dolce e romantica. Lo fa non solo con i suoi paesaggi, ma anche con alcuni suoi dolcetti che, già dal nome, promettono molto: i baci. Siano i Baxin di Albenga, siano i Baci di Alassio o i Baci di Sanremo (ma anche altre cittadine vantano eccellenza simili) si tratta di specialità di altissimo valore, anche simbolico, degno di essere valorizzato anche in chiave turistica.

### **Baxin di Albenga**

Sono il dolce simbolo di Albenga, spesso conosciuti meno di altri dolcetti liguri, ma sempre buonissimi. Da quasi un secolo i Baxin di Albenga sono prodotti dalla famiglia Bria. Quando, qualche anno fa, le due anziane sorelle si ritirarono ci fu una vera e propria sollevazione popolare al punto che gli eredi dovettero riaprire laboratorio e negozio. E anche se oggi la sede si è spostata da via Medaglie d'Oro a piazza IV Novembre, la bontà dei biscottini è invariata. Per diffondere i baxin, intanto, la famiglia Bria ha studiato le varietà colorate e quelli vegani. "La produzione ebbe inizio nel 1933, anche se la ricetta dei Baxin risale al medioevo. Derivano da una ricetta antichissima dei frati Benedettini, che è stata tramandata e venduta varie volte fino al 1933. I Baxin non contengono burro e uova. Ingredienti: Limone, zucchero, farina, anice, miele e lievito, latte", spiegano i Bria.

### **Baci di Alassio**

Rinaldo Balzola, figlio di Pasquale, piemontese che intuì le potenzialità turistiche di Alassio ai primi del '900, sfruttando i semplici e allora poveri ingredienti che la natura avara di Liguria poteva fornire, creò i Baci di Alassio (brevettati sin dal lontano 1919). Dall'inizio del secolo scorso ad oggi hanno percorso un lungo cammino di successi e riconoscimenti, diventando i dolci ambasciatori di Alassio nel mondo. Tanti gli aneddoti. La famosa frase "i dolci della galanteria" venne ideata da un personaggio illustre: Gabriele D'Annunzio. Un pomeriggio, dopo aver degustato le delizie di Balzola, arrivato alla cassa si presentò senza soldi. Per cercare di ovviare allo spiacevole inconveniente si rivolse a Pasquale Balzola

dicendo: “i suoi baci sono i dolci della galanteria”, vendendo la frase a saldo della consumazione. Negli anni '40 la Perugina fece causa ai Balzola in quanto la dicitura Baci di Alassio poteva offuscare il nome Baci Perugina. Citati in giudizio, il tribunale di Perugia dovette prosciogliere i Balzola, in quanto il brevetto dei Baci di Alassio era antecedente a quello dei Baci Perugina

### **Baci di Sanremo**

I Baci di Sanremo, nati attorno al 1910, sono diventati una eccellenza cittadina. Nati sulla falsariga dei Baci di Dama di Tortona, sono stati molto apprezzati agli inizi del '900 dai ricchi turisti inglesi e russi. E per smentire il luogo comune della Liguria avara, i pasticceri sanremaschi li fanno più grandi (e quindi più “coccolosi” dei cugini piemontesi). E anche più ricchi di ingredienti: nocciole piemontesi, albume, miele, zucchero, mentre la crema è fatta di cioccolata e panna bollita.

*Liguria del Gusto è la rubrica gastronomica di IVG, con uscite al lunedì e al venerdì: [clicca qui per leggere tutti gli articoli](#)*