



TIPOGRAFIA
U. BERTI e C.
: BOLOGNA :
Via Asse, n. 7

248

Grandi Medaglie del Ministero di Agricoltura Industria e Commercio (Merito Industriale)

FORNITRICE di S. E. il Presidente della Repubblica dell'Ungheria
FORNITRICE di S. A. R. il Principe d'Orléans Duca di Montpensier e d'Alençon
FORNITRICE di Casa del Montenegro
ONDATA DI UN CIELELLI di S. M. il Re e la Regina d'Italia
ONDATA DI UN CIELELLI di S. M. la Regina Madre
FORNITRICE di S. A. R. il Duca di Berry e di S. A. R. il Conte di Tolosa
FORNITRICE della Real Casa del Shah (Azeri)

❖❖ Unica Brevettata e Premiata Fabbrica ❖❖
❖❖ PASTICCERIA E BISCOTTERIA ❖❖

DITTA FRANCESCO BAGNOLI

S. GIOVANNI IN PERSICETO (BOLOGNA), Italia
Telegrammi: *PERSICETO* Telefono 02-56

❖❖ ADERENTE AL TOURING CLUB ITALIANO - L. I. A. T. ❖❖

Biblioteca comunale dell'Archiginnasio

B**C**A
BOLOGNA

BUSSOLARI.
Busta H.
248

58165



Biblioteca comunale dell'Archiginnasio

Esposizione Internazionale e Coloniale
GENOVA 1914

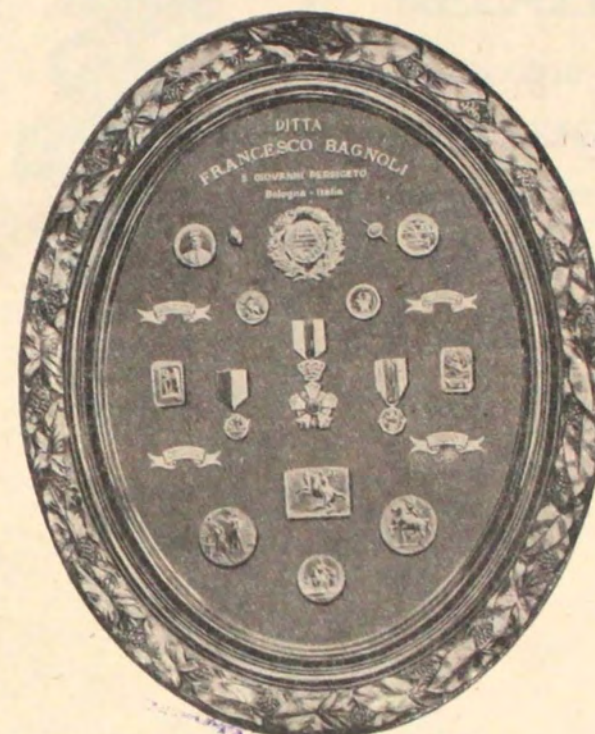
FUORI CONCORSO
Membro della Giuria Superiore

MASSIME ONORIFICENZE ESPOSIZIONI
NAZIONALI ED ESTERE
→ ESPORTAZIONE ←

MEDAGLIE DEL MINISTERO
AGRICOLTURA - INDUSTRIA - COMMERCIO
Merito Industriale 1904-1910

F. Bagnoli

Ultimissime Onorificenze
ottenute dalla DITTA BAGNOLI



Fac-simile delle Scatole
eleganti litografate



Biblioteca comunale dell'Archiginnasio



:: RELAZIONE ::
della Pasticceria e Biscotteria
Ditta FRANCESCO BAGNOLI
in S. Giovanni in Persiceto (Bologna)



Biblioteca comunale dell'Archiginnasio

FONDAZIONE

La DITTA FRANCESCO BAGNOLI iniziò modestamente la sua attività commerciale nel 1860, aprendo un esercizio di Caffè e Pasticceria nella Città di S. Giovanni in Persiceto (Bologna).

SPECIALITÀ

Il fondatore della Casa, essendo molto abile nell'arte culinaria, sin dall'inizio, dedicò tutto sè stesso alla fabbricazione delle paste e pose subito in commercio una sua specialità denominata: *Savoardi di Persiceto* o *Ciabatte di S. Antonio*, i quali per la sua finezza impareggiabile, per il gusto squisito, dovuta ad una lavorazione accurata, incontrarono il favore del pubblico in generale e vennero in breve tempo universalmente apprezzati e ricercati.

Animata da questo primo suo fortunato tentativo — la Ditta Bagnoli — studiò un altro tipo di Biscotteria, ed i suoi sforzi furono coronati da un lieto successo; fu nel settembre 1872 che riuscì a creare il nuovo tipo ricercato, mettendo in commercio l'altra sua specialità: *Biscotti africani* o dolce *Zabaione secco*, i quali, offerti in seguito all'Augusta Regina Madre — che si degnò di accettarli ed apprezzarli grandemente — si conoscono ancora sotto il nome di *Biscotto Margherita*.

Questa **specialità esclusiva** della Ditta Francesco Bagnoli, è prodotto universalmente ricercato, ed ha assicurato la sua rinomanza mondiale.

Morto il Proprietario e Fondatore nel 1884 - inventore delle specialità dianzi ricordate - assunse la Direzione della fabbrica il figlio suo Ferdinando Bixio il quale si adoperò e si adopera a dare alla fortunata industria incremento, consacrando la migliore sua attività ed ogni sollecitudine per lo sviuppo dell'azienda, la quale acquista sempre maggior credito *malgrado i vani tentativi di contraffazione dei suoi prodotti*.

LAVORAZIONE

La lavorazione della pasta si fa con macchine d'invenzione della Ditta, che si riferiscono alla montatura delle uova, le quali si usano sempre fresche anche nei periodi

dell'anno in cui scarseggiano e difettano; lo zucchero extrafino, che si usa, proviene da Raffinerie Italiane; il fiore di farina è delle primissime marche, la farina di fecola per alimentazione viene fornita dalla Ditta Fecolerie Italiane; il burro è dei Caseifici migliori dell'Emilia, sempre genuino e pienamente igienico è la Marsala che si usa per gli *Africanetti* è della rinomata Ditta Florio & C.

La spedizione delle specialità si fa ovunque direttamente dalla Ditta in apposite *cassettine in legno per pacchi postali* colla dicitura della Ditta e cogli stemmi di forniture timbrate a fuoco.

Ha pure fatto confezionare uno speciale tipo di eleganti scatoline di cartoncino accuratamente litografate, le quali hanno incontrato il favore del pubblico e degli esercenti nelle diverse città Italiane ed Estere.

I locali tutti della Lavorazione sono illuminati a luce elettrica.

QUALITÀ IGIENICHE

Le specialità della Ditta non sono solamente una deliziosa e gastronomica leccornia, ma hanno qualità eminentemente igieniche e su di esse si hanno giudizi più lusinghieri di notabilità mediche e scientifiche.

Ditta FRANCESCO BAGNOLI

La Ditta è continuamente sotto il controllo Chimico permanente di Genova, Bologna, Roma, ecc.

A tacere gli altri si limita a riportare il giudizio più recente del controllo Italiano di Genova in data 24 aprile 1910. Esso dichiara che « i Biscotti Savoiard Bagnoli sono » formati di una pasta delicatissima inalterabile, priva di sostanze estranee, di ottimo » sapore, di facilissima digestione e come tali richiesti e ben tollerati dai bambini.

» Gli Africanetti o dolci di pasta zabaione sono costituiti di una pasta eccellente di » squisitissimo, di elevatissimo e rilevantissimo potere nutritivo in piccolo volume; sono » poi di speciale indicazione per i viaggiatori. La natura della pasta è tale da tollerare » una lunga durata ed una perfetta conservazione ».

Il R. Laboratorio Chimico di Siena l'8 Febbraio 1908 dichiarava:

« I Biscotti Savoiard e gli Africanetti Bagnoli sono da preferirsi nella nutrizione dei bambini e convalescenti ».

I dolci africani o pasta di zabaione li giudicava di un **potere nutritivo rilevantissimo**. Il Prof. Dott. Cav. Pazzi, Direttore della Scuola Samaritana Bolognese, il 12 agosto 1909 dichiarava: di consigliare molti malati convalescenti di far uso delle *Ciabatte di S. Antonio e dei Biscotti Margherita o Africanetti* di squisita fabbricazione della Brevettata Ditta Bagnoli di Persiceto.

Ditta FRANCESCO BAGNOLI

Tali lusinghieri giudizi sul potere nutritivo e sulle qualità igieniche sono confermati da attestati delle primarie notabilità mediche e scientifiche dell'Italia e dell'Estero, o dall'uso che se ne fa in larga misura in Case di Salute, come ad esempio: Casa Villa Rosa, fuori Porta Castiglione (Bologna), dove è consulente il Prof. Comm. Augusto Murri, e Direttore il Prof. Vitali Giovanni.

Nella Casa di Salute in via Begatto (Bologna), Istituto Ortopedico Rizzoli e Casa di Salute Villa Verde, fuori Porta d'Azeglio, dove è Direttore il Prof. Dott. Marco Sassoli, Direttore Proprietario. Usano inoltre e raccomandano tali prodotti:

Prof. Comm. GIOVANNI QUIRICO, Medico di S. M. Vittorio Emanuele III.	Prof. Comm. MORSELLI, Genova.
Prof. Comm. GUIDO BACCELLI, Roma.	Prof. Dott. Cav. UGO PEZZOLI, Bologna.
Prof. Comm. AUGUSTO MURRI, Bologna.	Prof. Dott. KESISISTON CAVICCHIONI, Londra.
Prof. Comm. G. B. QUEIROLO, Pisa.	Prof. Dott. Cav. Uff. FRANCESCO ARRENA dell'Università di Napoli.
Prof. Comm. AUGUSTO TAMBURINI, Roma.	Prof. Dott. ERCOLE BERTINES di S. Josè di Costa Rica.
Prof. Comm. MUZIO PAZZI, Bologna.	Dott. Cav. TEOFILU UNGARELLI
Prof. G. LA FARINA, Palermo.	Prof. Dott. Cav. BANDIERA, Palermo.
Prof. Dott. SIRO GRIMALDI, Siena.	Prof. Dott. GUIDO ROSATI, New-York.
Prof. Dott. GIOVANNI VITALI, Bologna.	

e tanti altri che ne fanno direttamente ed indirettamente acquisti.

ONORIFICENZE

Il Direttore della Ditta Bagnoli Ferdinando Bixio concorse nel 1884 all'Esposizione Generale di Torino e vi conseguì la Medaglia d'argento per i suoi prodotti.

Nel 1885 concorse all'Esposizione di Napoli, conseguendo la Medaglia d'oro.

Le dette specialità furono premiate dalle Società Benemerite Italiane in Palermo con Medaglia d'oro nel 1887, dal Circolo Freentano di Larino nel 1888 con Medaglia di Benemerita Industriale.

Nel settembre 1892 concorse all'Esposizione Regionale di Modena - Prodotti Agricoli e di alimentazione - ed ottenne il Gran Diploma di Benemerita.

Nel 1899, crescendo ognor più la ricercatezza di questi nuovi tipi di Biscotteria, fu pregata la Ditta di offrirli come assaggio a S. M. la Regina Madre Margherita di Savoia, denominandoli appunto col titolo di *Biscotti Margherita o Africanetti*. Tali prodotti incontrarono il favore dell'augusta Regina la quale si compiacque onorare la Ditta di un ricco gioiello fregiato delle auguste iniziali.

Nello stesso anno 1899 concorse all'Esposizione Campionaria Generale di Roma, ed ottenne la grande Medaglia d'oro.

Nel maggio 1900 concorse all'Esposizione Internazionale di Alimentazione e d'Igiene di Bordeaux (Francia) ed ottenne il Gran Prix e la Grande Medaglia d'argento, e il

Direttore Sig. Bagnoli Ferdinando Bixio, fu nominato ad *onorem* membro del Giurì della suddetta Esposizione.

Nel settembre 1900 concorse all'Esposizione Campionaria di Casalmonteferrato, ed ottenne la Grande Medaglia d'oro.

Nel novembre pure del 1900 la Ditta concorse all'Esposizione Operaia di Bologna ed ottenne il Gran Diploma d'onore, nonchè la Medaglia d'argento al suo Direttore Bagnoli Ferdinando Bixio, concessa dalla Camera di Commercio e Municipi riuniti della Provincia.

Nel 1901 concorse all'Esposizione Internazionale di Alimentazione di Roma, ed ottenne il Gran Prix con speciale Medaglia d'oro di Eccellenza.

Nel 1902 in febbraio concorse di nuovo all'Esposizione Campionaria di Casalmonteferrato, ed anche in questa prova il Giurì diretto dal Comm. Ottavi assegnò alla Ditta Medaglia d'oro.

Nel 1903, creata una nuova specialità, denominandola *Pasta Regina Elena Montenegro*, l'11 novembre - natalizio di S. M. - la offerse alla Casa Reale a titolo di assaggio, dopo la Real Casa, oltre alle continue commissioni, volle onorare la Ditta, in segno di incoraggiamento e di aggradimento, di un prezioso gioiello per la bontà e squisitezza di questo speciale prodotto.

Nel 1904 all'Esposizione Generale Marchegiana di Senigalia, ottenne la Grande Medaglia d'oro e il Gran Prix per la esportazione dei suoi prodotti.

Nel 1904 all'Esposizione Regionale Romagnola di Ravenna, in giugno e settembre, ottenne dalla Giuria la grande Medaglia d'argento dorata, concessa a quella mostra dal Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio per l'industria della Biscotteria.

Nel medesimo anno 1904 ottenne all'Esposizione Turistica di Bologna la Gran Medaglia d'argento.

Nel 1906 concorse alla grande Esposizione Internazionale di Milano, ed ottenne la grande Medaglia d'argento e la Medaglia di bronzo di Benemerita al suo Direttore Bagnoli Ferdinando Bixio.

Nel 1907 all'Esposizione Internazionale dell'Industria Moderna in Roma, ottenne la grande Coppa d'onore e la Medaglia d'oro.

Nel 1908 all'Esposizione Industriale di Lucca la Ditta ottenne la grande Croce Insigne e la Medaglia d'oro; ed il Direttore Bagnoli Ferdinando Bixio membro ad *onorem* della Giuria (Sezione alimentare).

Nel 1909 - maggio, giugno, luglio e agosto - il Direttore signor Bagnoli fu per ben diverse volte nominato membro del Giurì di diverse Esposizioni e cioè: Firenze, Empoli e Livorno.

Nel 25 agosto 1909 perveniva a mezzo del Sindaco di Persiceto da Palermo - alla Ditta Francesco Bagnoli - la nomina di Socio corrispondente, colla Medaglia d'oro dell'Accademia Fisica, Chimica Italiana di Palermo, e questa per la speciale fabbricazione dei suoi prodotti in *Pasticceria e Pank Garibaldi*.

Nel medesimo anno, in agosto, concorse all'Esposizione della Repubblica di S. Marino, e le fu concesso un Diploma di Benemerita con Medaglia d'argento.

Nel marzo 1910 la R. Prefettura di Bologna dava comunicazione al Sindaco di Persiceto che il Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio per le alte benemerite acquisite dalla Ditta Francesco Bagnoli, e conseguentemente diretta dal signor Bagnoli Ferdinando Bixio le aveva assegnato la grande Medaglia d'argento al Merito industriale.

Nel settembre 1910 concorse all'Esposizione di Pontevigodarzere (Padova) ed ottenne il Gran Diploma d'onore.

Nel medesimo anno 1910 concorse alla Esposizione Universale di Bruxelles (Belgio) ed ottenne il Diploma di Medaglia d'argento nel genere di Biscotteria speciale.

Nel 1911 concorse alla Esposizione di Cettigne per la incoronazione di S. M. Nicola del Montenegro, ed ottenne, fra tante Ditte concorse nel ramo Biscotteria, la grande Medaglia d'oro, con un attestato speciale del Maestro della Real Casa.

Nello stesso anno concorse all'Esposizione Industriale di Roubaix, ed ottenne anche in quella Esposizione dal Governo Francese la Medaglia d'oro per le specialità dei *Biscotti Africani*.

Nel 1912 concorse alla grande Esposizione di Igiene di Roma, presieduta da S. E. il Comm. Baccelli, ed ottenne una grande Medaglia d'oro ed una d'argento.

Nel medesimo anno il suo Direttore Bagnoli Ferdinando Bixio, essendo stato dalla Camera di Commercio di Bologna nominato a pieni voti Perito Commerciale nel ramo Biscotti, Liquori ed affini, veniva pure nominato ad *onorem* membro della Giuria nelle Esposizioni riunite di Roma, come pure nell'Esposizione internazionale del Lavoro Pro Flotta Area d'Italia in Milano.

È pure fornitrice: di S. M. il Re del Siam (Asia); di S. A. R. il Duca di Genova; di S. A. R. il Conte di Torino; di S. E. il Presidente della Repubblica dell'Honduray (America del Nord), della Corte del Montenegro e di S. A. R. il Duca Don Antonio d'Orleans e di Montpensier e di Galliera.

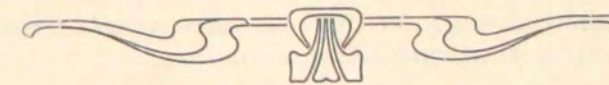
Portando alla S. V. Ill.ma a conoscenza come ha avuto inizio e progressivamente si è sviluppata la sopraccennata Ditta - nel campo industriale alimentare igienico - ho l'onore di mettere nella più schietta evidenza che i su menzionati prodotti sono in perfetta armonia con la provvida iniziativa dell'*Istituto Nazionale di vigilanza igienica*,

testè fondata in Roma sotto gli auspici dei bei noti igienisti Prof. Sanarelli dell'Università di Roma e del Prof. Castellini dell'Università di Napoli: col nobile fine di proteggere la collettività contro i continui attentati che il Commercio e l'Industria portano alla pubblica salute.

La missione della suindicata Ditta è appunto quella di uniformarsi con coscienza a quanto l'Istituto Nazionale si è prefisso di compiere, acciocchè detta Ditta possa essere sempre riconosciuta una delle tante che potrà far emergere al pubblico la sua indiscussa fiducia.

Persiceto, 24 giugno 1913.

DITTA FRANCESCO BAGNOLI



Ditta FRANCESCO BAGNOLI

REGNO D' ITALIA

COMUNE DI BOLOGNA



Ufficio X IGIENE

Bologna, 31 maggio 1913.

LABORATORIO CHIMICO MUNICIPALE

RELAZIONE DI PERIZIA IGIENICA

ANALISI

Dalle ricerche eseguite sopra due campioni di Pasticceria della Premiata e Brevettata DITTA FRANCESCO BAGNOLI di S. Giovanni in Persiceto si ebbero i seguenti risultati:

**BISCOTTI MARGHERITA od AFRICANETTI
SAVOIARDI DI PERSICETO o CIABATTE DI S. ANTONIO**

Caratteri siganolettici e stato di conservazione, buonissima per embrami i campioni.

Assenza assoluta di sostanze coloranti derivate dal catrame di carbon fossile e di edulcoranti sintetici di metalli tossici e di agenti di conservazione.

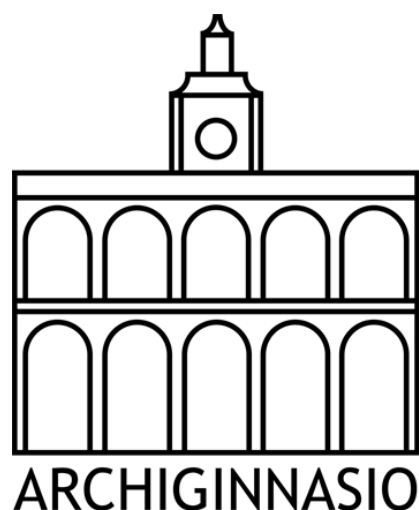
Entrambi i campioni erano contenuti in cartine originali della suddetta Ditta debitamente chiuse e suggellate con timbro speciale depositato a termine di Legge.

*Registro Generale d'Analisi
N. 68516*

Il Direttore del Laboratorio Chimico Municipale
f. Dott. BONÒ ADOLFO

Giuseppe Zucchi

Biblioteca comunale dell'Archiginnasio



SCAFFALI ONLINE
<http://badigit.comune.bologna.it/books>

*Unica brevettata e premiata fabbrica pasticceria e biscotteria Ditta Francesco Bagnoli, S. Giovanni in Persiceto (Bologna)

Bologna : [s.n., 1914?] (Bologna : Tip. Berti)

Collocazione:BUSSOLARI. Busta H. 248

<http://sol.unibo.it/SebinaOpac/Opac?action=search&thNomeDocumento=UBO1396890T>

Questo libro è parte delle collezioni della Biblioteca dell'Archiginnasio.

L'ebook è distribuito con licenza Creative Commons solo per scopo personale, privato e non commerciale, condividi allo stesso modo



4.0:<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/legalcode>

Per qualsiasi altro scopo, o per ottenere immagini a risoluzione superiore contattare: archiginnasio@comune.bologna.it