



Tra tradizione e innovazione

Il nuovo museo bottega Antonio Mattei a Firenze

testo di/text by Carlo Achilli
foto di/photos by Alessandro Moggi

Between Tradition and Innovation. The new antonio mattei museum shop in firenze. In 1858 Italy was still a “mere geographical expression” in the words pronounced thirty years earlier by Metternich. Tuscany was a grand duchy under the rule of Leopold II- for not much longer though- and was busy with preparations for the second war of independence against Austria. That same year in Prato, at Via Ricasoli 22, Antonio Mattei had just opened his biscuit factory and store and was making a dry almond biscuit from a recipe of his own invention which was destined to become Prato’s most typical traditional biscuit.

“In the 19th century, Antonio Mattei, a pastry chef from Prato, perfected a recipe that became a classic and for which he won many awards in Italy and abroad and a special mention at the International Exposition of Paris in 1867. The “Mattonella” bakery, as it is commonly referred to, is still operating in Prato at the same location and is considered to be the guardian of the cantucci biscuit tradition.” – from Wikipedia

Thus begins the story of a strong bond between the biscuit factory and the town of Prato. For over a century and a half, there is no Sunday or holiday in the homes of Prato without the blue-papered cantuccini or the other Mattei delicacies, which are, today, a mainstay of Italian culinary culture. In fact, Mattei’s bakery products soon gained a strong reputation beyond the borders of Prato and Tuscany: the medal for merit in 1861 at the Italian Exposition, the special mention at the Universal

Nel 1858 l’Italia era ancora una “mera espressione geografica”, come aveva detto Metternich trenta anni prima, la Toscana era un Granducato retto da Leopoldo II – ancora per poco tempo – e si stava preparando la seconda guerra di Indipendenza contro l’Austria. Nello stesso anno a Prato, in Via Ricasoli 22, Antonio Mattei apriva il suo Biscottificio con rivendita e cominciava a sfornare un biscotto secco alle mandorle, una sua ricetta, che sarebbe diventato il Biscotto tradizionale di Prato.

“Nel XIX secolo Antonio Mattei, pasticcere di Prato, ne mise a punto una ricetta divenuta poi classica, con la quale ricevette numerosi premi a fiere campionarie in Italia e all’estero, tra cui una menzione speciale all’esposizione universale di Parigi del 1867. La bottega di “Mattonella” (nome popolare del biscottificio) esiste ancora oggi a Prato ed è considerata la depositaria della tradizione dei cantucci.” – da Wikipedia

Iniziava così la storia di un legame fortissimo tra il Biscottificio e la Città. Da più di un secolo e mezzo non è davvero domenica, o “festa” nelle case di Prato senza i biscotti nel sacchetto blu o uno degli altri buoni prodotti che vengono sfornati, tutti ormai profondamente inseriti nella tradizione gastronomica italiana. La fama dei prodotti Mattei iniziò presto a diffondersi oltre i confini cittadini e regionali come testimoniano la medaglia di merito nel 1861 all’Esposizione Italiana, la menzione speciale all’Esposizione Universale di Parigi nel 1867. Oltre all’Artusi, i Biscotti di Prato hanno avuto fan illustri: Malaparte, Ardengo Soffici, Sem Benelli, Hermann Hesse ed i Presidenti Carlo Azeglio Ciampi e Bill Clinton. Nel 1920 l’attività passò ad Ernesto Pandolfini, che lavorava da tempo al Biscottificio e che continuò sulla stessa linea di alta qualità e creatività del fondatore. Ernesto sviluppò la produzione meccanizzata pur mantenendo l’artigianalità del prodotto. Successivamente dall’antico forno nacquero nuovi prodotti, come il Filone candito, i Brutti Buoni, il Biscotto della Salute che oggi sono dei classici, rigorosamente disciplinati nella ricetta e nelle cotture quasi quanto il Biscotto di Prato. Un buon progetto è come una buona ricetta che misura il suo successo e la sua eccellenza non solo nel gusto ma anche nel tempo. La ricetta qui è stata semplice, c’era già tutto: sapore, tradizione ed innovazione. Partendo quindi dalla reinterpretazione della bottega tradizionale fiorentina e passando attraverso la valorizzazione delle tipologie storico-architettoniche esistenti, si è arrivati alla progettazione di un percorso espositivo per un pubblico sempre più attento e consapevole. Non solo quindi uno spazio commerciale ma anche e principalmente museale, che raccontasse la storia del biscotto di Prato in cui gli ambienti e le diverse funzioni si mescolano in giusta proporzione come i diversi ingredienti in una ricetta ben riuscita. Il fondo commerciale sito in via di Porta Rossa 76r, a due passi dalla centralissima via Tornabuoni, fa parte di fabbricato costruito originariamente su preesistenti edifici a schiera di origine medievale. Successivamente a partire dal secolo XV, e ancor più dal XVI in

68

69

Exposition of Paris in 1867. In addition to Artusi, Prato's biscuits include many illustrious fans: Malaparte, Ardengo Soffici, Sem Benelli, Hermann Hesse and former presidents Carlo Azeglio Ciampi and Bill Clinton. In 1920, the business was taken over by Ernesto Pandofini, who had been working at the biscuit factory for many years and continued to pursuing the founder's commitment to high quality and creativity. Ernesto created mechanical production while maintaining the artisan quality of the biscuits and developed new products, such as the Filone candito, Brutti Buoni, Biscotto della Salute, which are now thought of as signature products. Their recipes and cooking methods are as strictly followed as those used in the making of the Biscotto di Prato. A good design is like a good recipe. Its success and quality is measured not only through its taste but also through time.

The recipe used for the Museum Shop was simple, everything was already at hand: taste, tradition and innovation. Starting from a reinterpretation of the traditional Florentine bottega or shop, in an enhancement of existing architectural typologies, the design of the exhibition itinerary is directed towards a public which today is increasingly attentive and informed. The Museum Shop is therefore not only a commercial space, but first and foremost an exhibition area, which tells the story of the Prato biscuit in spaces where different functions are mixed proportionately, just like the ingredients of a good recipe.

The shop is located in via di Porta Rossa 76r, a few steps from the very central via Tornabuoni, and is part of the urban fabric originally built on preexisting medieval row houses. From the 15th century onward, and particularly after the 16th century, renovations were carried out, aimed at fusing smaller units, de facto shifting the urban conformation from row house to in-line house typology. This transformation was confirmed by a survey of the urban structures carried out by experts in 1967 and aimed at the typological analysis of the historical city during the eighteenth century. The building seems to have been part of a serial and modular type of urban unit, in the traditional medieval shape of an elongated rectangle of widths around 5 metres each. These dimensions are retraced in the plan of the shop. Recently the unit had been split into smaller subunits, with new internal accesses and infill walls, dictated by functional demands rather than formal or stylistic needs.

In January 2018 the spaces intended for the new Museum Shop were in a state of disrepair. The commercial purpose of the area directly on via di Porta Rossa was maintained, while the remaining area in the back which looked into a

poi, furono realizzati interventi di ristrutturazione, consistenti nella riunione di più unità edilizie, passando così il fabbricato da una tipologia a schiera ad una tipologia in linea. Specificatamente tale trasformazione venne anche confermata dal rilievo planimetrico delle strutture edilizie, eseguito da un gruppo di professionisti fiorentini nel 1967, rivolto all'analisi tipologica della città antica nella sua conformazione ottocentesca: l'edificio quindi, appartenerrebbe originariamente alla categoria delle unità edilizie seriali, caratterizzate da moduli dimensionali e distributivi conformi alla tradizionale lottizzazione medievale a rettangoli allungati con larghezze oscillanti intorno ai 5 metri. Tali dimensioni sono infatti riscontrabili nell'unità immobiliare oggetto dell'intervento di recupero. Nella storia recente il fondo commerciale risulta il frutto di un frazionamento con conseguenti tamponature e/o aperture di nuove accessi interni dettate più dalle mutate esigenze funzionali e distributive che da ragioni formali e stilistiche. Nel gennaio del 2018 gli ambienti interessati dall'intervento di ristrutturazione edilizia si presentavano in forte stato di degrado. Pur mantenendo la destinazione commerciale nel vano prospiciente la via di Porta Rossa, la restante area posta sul retro era occupata da un grande magazzino attiguo ad una piccola corte interna. In generale le condizioni igienico sanitarie non rispettavano le normative attuali ed in particolare gli ambienti risultavano insalubri. La causa principale era dovuta alla risalita capillare di umidità dal sottosuolo che provocava nelle murature fluorescenze nello strato di ariccio dell'intonaco, mentre sulle superfici orizzontali erano presenti forti dislivelli con conseguente distacco dei massetti e delle relative pavimentazioni. Nel tempo inoltre si erano create numerose fessurazioni nelle pareti verticali con alcune importanti lesioni strutturali delle cortine murarie. I lavori di ristrutturazione hanno previsto da principio un intervento che consolidasse le murature portanti esistenti, attraverso opere di "cuci e scuci" salvaguardando i filari realizzati in conci di pietra locale (pietra serena e pietra forte) e laterizio. Successivamente sono state eseguite architravature con putrelle in acciaio in corrispondenza degli accessi ai vari ambienti, per contrastare il fenomeno delle fessurazioni che si erano create nel tempo in seguito a mutamenti distributivi delle unità sovrastanti. Inoltre sono stati ripresi i leganti a calce per le murature più antiche, mentre le malte cementizie sono state applicate nelle murature limitrofe alle aperture modificate nel corso dell'ultimo secolo. Infine tutte le murature verticali sono state rivestite con pannellature in cemento rinforzato denominato aquapanel e sono state create intercapedini d'aria di circa 4 cm. Grazie alla tecnica di costruzione a secco dei pannelli, i tempi di asciugatura sono stati abbattuti a vantaggio di una globale economia dei costi di lavorazione e di un incremento della produttività. L'intervento di restauro è stato completato con la ripresa degli intonaci della volta a crociera e la realizzazione di un nuovo massetto rinforzato con rete elettrosaldata sulla cui superficie è stata eseguita una pavimentazione in resina autolivellante epossidica bi-componente liquida che simulasse come effetto di finitura la pietra serena. Per ciò che riguarda la distribuzione degli spazi interni è stato previsto nel progetto un primo ambiente prospiciente la via di Porta Rossa destinato alla somministrazione di alimenti e bevande relativa ai prodotti confezionati e preparati nel biscottificio storico di Prato. Uno spazio quindi destinato alla vendita dei prodotti Mattei, corredato da un arredamento che per dimensioni e geometrie ricorda gli espositori delle vecchie farmacie del secolo scorso, integrato con complementi d'arredo contemporanei. Ad esempio è stato inserito nell'area di vendita un bancone con vetrina espositiva, realizzato in forme minimali e ricoperto in resina, al cui interno è stato posto un grande monitor digitale affinché venisse proiettata in modalità loop la storia del biscottificio Mattei attraverso una ricca documentazione fotografica e dei video appositamente realizzati per far conoscere alla clientela la lavorazione artigianale dei prodotti nel laboratorio di Prato. Tradizione quindi ma anche innovazione, come nella pannellatura verticale realizzata attraverso l'uso di un prodotto antico come la ceramica, la cui argilla viene "cotta" come un biscotto. Partendo quindi da un prodotto denominato il "cerchio", nato dalla creatività degli architetti Paolo Di Nardo e Simone Chietti ed offerto sul mercato dall'azienda Tonalite, è stata lavorata una ceramica, in una nuova veste, più artistica e decorativa, in finitura matt, con impressa stampa digitale dei prodotti freschi e confezionati dello storico biscottificio Mattei. La parete composta così di tante mattonelle colorate è da intendersi anche come citazione della bottega di "Mattonella" (nome popolare del biscottaio) dove i prodotti Mattei impressi, sottolineano, come un'indicazione in un percorso, il passaggio dall'area di vendita a quella museale. A sottolineare tale percorso è stata mantenuta e consolidata una scala esistente ma è stata ricoperta in resina dalla ditta Paolo Flori di Calenzano (FI), affinché ricordasse, per colore, venature, chiaro scuro e porosità, la pietra serena che come una strada fiorentina portasse le persone dalla via al Museo. Infine in alcune superfici verticali è stata inserita una carta da parati con il logo del biscottificio coordinato e realizzato dalla società Neolab che ha curato tutti gli aspetti della comunicazione e della grafica. Continuando il percorso, dalla scala interna si arriva al secondo ambiente che è sormontato da un'alta ed ampia volta a crociera

in queste pagine/in this pages: Foto degli interni del nuovo Museo bottega Mattei / Photos of interior of new showroom Mattei in Florence



© Alessandro Moggi



© Alessandro Moggi



© Alessandro Moggi

light well was used as a storage room. Generally speaking the conditions of these spaces did not respect sanitation regulations and were considered unhealthy. The main cause was the rising dampness from below. It caused the plaster to flake due to mold on the lower part of the walls and unevenness in the flooring due to cleavage between the cement screed and the tiling. Furthermore, over time several cracks had developed in the walls, some of which were structural in the load bearing walls. The renovation first called for an intervention which would consolidate the existing structures through works of *cuci scuci*, a technique consisting in filling in mortar and brick masonry where degraded or missing, maintaining the rows of local stone (*pietra serena* and *pietra forte*) and brick. The second structural intervention was the insertion of steel beams over entrances in order to contrast the cracking due to changes in the load distribution of the floors above the shop. Lime mortars were used in the historical masonry walls, whereas cement mortar was used in the masonry around the openings created in the course of the last century. Finally, all the vertical masonry structures were jacketed in reinforced concrete panels called *aquapanel*. Between the panels and the masonry,

sapientemente restaurata. Qui al centro è stato collocato un grande lampadario realizzato in ottone dalla ditta Badari di Firenze, proseguendo così il forte legame con le luci a sospensione pensate nel rispetto della tradizione degli ambienti a doppia altezza dei palazzi fiorentini. Il piccolo Museo Bottega è stato pensato e studiato per celebrare il 160° anniversario della fondazione del biscottificio e omaggiare Antonio Mattei il fondatore della Fabbrica di Biscotti e l'ideatore della ricetta dei biscotti di Prato alle mandorle (il cui laboratorio risiede ancora a Prato nel centro storico). Uno spazio completamente restaurato, con spirito di semplicità ed eleganza che da sempre contraddistingue l'immagine dell'Azienda. Qui ora è possibile visitare l'archivio di memorabilia e documenti dedicato a raccontare la storia dell'azienda e della famiglia Pandolfini, che la guida dal 1920, quando la rilevò il progenitore degli attuali titolari, Ernesto Pandolfini. Il racconto dei 16 decenni di storia Mattei è stato declinato in 5 sezioni attraverso pannelli ed espositori pensati e realizzati da Letizia Pandolfini, dedicati alle varie fasi delle lavorazioni, agli strumenti di lavoro, alle confezioni storiche e all'evoluzione del packaging negli anni, alcuni di questi oggetti inoltre sono stati posti in apposite teche in vetro contenute in una nuova libreria realizzata dalla falegnameria pratese, Mr Wood di Simone Picchi, che come una biblioteca preziosa custodisce il valore della memoria e della tradizione. Gli altri ambienti che completano il nuovo Museo Bottega Mattei a Firenze riguardano gli spazi di servizio quali un piccolo vano adibito ad ufficio con la predisposizione di due postazioni lavoro, un magazzino, fornito quotidianamente dei prodotti freschi provenienti da Prato, un ripostiglio, un servizio igienico e il relativo antibagno. Il Nuovo Museo Bottega Mattei a Firenze, tra tradizione ed innovazione, offre, l'occasione, attraverso testimonianze, foto, documenti, confezioni regalo antiche, di scoprire la vera storia dei Biscotti di Prato alle Mandorle (in tutto il mondo conosciuti come "Cantuccini"). Una bella sfida anche dal punto di vista architettonico: far dialogare il contenuto con il contenitore, portare una storia antica nella realtà contemporanea e allo stesso tempo rispettarne la tradizione e i modi, lo spazio ed i tempi pur reinterpretandoli in maniera del tutto fruibile ad un pubblico sempre più internazionale. Un "percorso" unico e tutto Made in Italy.

a 4cm gap was created to allow air circulation. The particular dry wall technique of the aquapanel allowed for a noticeable decrease in drying period, and consequently the global economy of the costs of production and an increase of productivity. The restoration was completed with touching up the plastering in the cross vault and a new reinforced screed with a welded steel mesh on which a liquid epoxy resin flooring was installed, with a finishing that simulated the effect of the typical pietra serena stone. Regarding the internal layout, the design of these spaces includes a first room looking out onto via di Porta Rossa designated to serve food and beverages of the products packaged in the historical biscuit factory in Prato. This space, dedicated to the purchase of Mattei products, has an interior design which resembles in size and geometries the display cabinets of the apothecaries from the last century, integrated with a few contemporary design objects. For example, the counter with a small glass showcase, minimal forms and covered in resin, has a large monitor inserted in the front which projects photographic documentation and videos purposely made for clients showing the history of the Mattei biscuit factory and the artisan craftsmanship of their products. Tradition and innovation, as in the vertical paneling crafted with the use of a traditional material such as ceramic, which is "cooked" clay, like a biscuit. A tile named "il cerchio", the circle, product of the creativity of architects Paolo di Nardo and Simone Chietti, sold by the company Tonalite, presents a new matt finish, with a digital print of fresh and packaged Mattei products. The wall is composed of many of these circular tiles, a citation to the "Mattonella" shop (popular name given to the biscuit, which means little tile), where the prints of the Mattei products highlight the passage from the sales area towards the exhibition itinerary. Another indication of the passage towards the exhibition area consists in the staircase, an original feature of the shop, maintained and consolidated and covered in resin by the company Paolo Flori from Calenzano, Florence. The resin is intended to invoke through its color, porosity and variety of veins the local stone, pietra serena, which is used on street paths, much like a Florentine street would lead clients from the entrance to the Museum. Finally, selected vertical areas are covered in a wallpaper decoration of the Mattei logo, coordinated and carried out by the company Neolab which supervised all communication and graphic aspects. Continuing the itinerary, the stairs conduct visitors to the second room, covered by a vast cross vault, skillfully restored, at the centre of which a large brass chandelier custom made by the

Badari company in Florence, continuing a strong relationship with hanging lighting fixtures in double height spaces so often found in Florentine palazzi. The small Museum Shop was created to celebrate the 160th anniversary of the foundation of the biscuit factory, and as a homage to Antonio Mattei, the founder of the factory and the inventor of the recipe of the Prato almond biscuits (the laboratory is still located in the historical center of Prato). A completely restored space, with a spirit of simplicity and elegance which characterizes the image of the Mattei Company. Here, one may visit the archives of memorabilia and documents dedicated to the history of the company and the Pandolfini family, proprietors of the company since 1920 when Ernesto Pandolfini, ancestor of the current owners, took over the company from the Mattei family. The story of the 16 decades of Mattei history has been divided in 5 sections through vertical panels created by Letizia Pandolfini and dedicated to the various phases of manufacturing, to the work instruments, historical packaging solutions and the evolution of packaging throughout the years. Some of these objects have been placed in display cases contained in shelving crafted by a Pratese carpenter's shop, Mr. Wood, of Simone

Picchi, which safeguards the value of memory and tradition. The other areas which complete the new Mattei Museum shop in Florence regard service spaces such as a small office with two workstations, a storage room supplied daily with fresh products from Prato, a utility closet and a bathroom with vestibule. The new Mattei Museum Shop in Florence between tradition and innovation offers to visitors the occasion to discover the real history of the Prato almond biscuits (known in the world as "Cantuccini") through direct witness recounts, photographs, documentation and historical packaging. The great challenge from an architectural point of view: to create a dialogue between the content and the container, to bring history into contemporary reality and at the same time to respect the tradition and the manners, spaces and time, and reinterpreting all this in such a way that is accessible to an international public. A unique "itinerary", all Made in Italy.

