

## AGROINDUSTRIA

Verona è una realtà agroindustriale con una storia affascinante e avvincente

## Prodotti dolciari, il Pandoro resta un prodotto di punta

### L'agroindustria a Verona

Verona è una realtà agroindustriale complessa, con una storia molto affascinante e una realtà ancor più avvincente, con la sua pianura, la sua collina e l'altipiano lessinico e un territorio agricolo di notevoli dimensioni, che è legato alla città e ha una grande rilevanza economica, ambientale e culturale.

Quella veronese è un'area geografica di antico insediamento umano, il suo territorio è il risultato di decantazioni storiche che ne hanno modellato la morfologia, gli ecosistemi e il microclima, strappandolo in vaste aree alle paludi e conferendogli quelle destinazioni agricole che ancora oggi prevalgono o conservano, nelle sistemazioni dei terreni lo scopo produttivo.

Verona è anche il luogo in cui insistono manufatti agroalimentari antichi, in un singolare connubio tra capacità di produrre alimenti e di saperli trasformare con grandissima sapienza.

Una Verona che, dai primi dell'Ottocento fu tra i più prestigiosi centri della cultura europea, con la Società Letteraria di Verona, fondata nel 1808, sorta per iniziativa di possidenti agrari "per coltivarsi nelle scienze, nelle lettere, nelle arti" (art. I dello Statuto).

Tra gli Associati più illustri vi furono Ippolito Pindemonte, Aleardo Aleardi, Cesare Betteloni, Carlo Montanari, Cesare Lombroso, vi si degusta il vino, con componenti piacevoli ai bianchi e ai rossi, e i dolci, coinvol-

gendo anche la poesia dialettale del valente medico veneziano Lodovico Pastò, che praticò la medicina con lo stesso spirito scherzoso con cui coltivava la poesia e si vantava di curare le febbri intermittenti malariche col prosciutto e col vino bianco.

Il vino, che non mancava nelle osterie lungo l'Adige, nella Bra' dei Molinari, dal ponte Pietra a via Sottoriva, dietro l'abside della basilica di Santa Anastasia, lungo il Canale dell'Acqua Morta, dove le barche scaricavano le derrate destinate alla macinazione nei numerosi mulini, dove vi erano gli "ariali", vale a dire le postazioni dei mulini, con i fondaci e, disposte a pettine c'erano le "peagne", cioè le passerelle, collegate ai mulini, posti nella corrente, uno avanti all'altro in linea diagonale. In queste osterie si preparavano la "pastizada de caval", la "pearà", el "codeghin", i "gnocchi" e dolci, come il "Nadalin".

Poi arrivò un poeta veronese, Berto Barbarani, che portò la poesia nella cucina veronese

*Eco qua, mondo pitoco,  
la gran cabala del gnoco!*

...

*Drita in mèso a la cusina,  
co la càpola de gala,  
me comare moscardina,  
la se giusta la grembiala*

(Da: LA CABALA DEL GNOCO)

Tra i prodotti agroalimentari tradizionali, i PAT, istituiti con il D.lgs n.173 del 1998, ora Verona vanta una cinquantina di specialità, date da frutta e verdura, poi paste e dolci, che sanciscono l'importanza del patrimonio gastronomico veronese, condizionato da fattori come la tradizione, il territorio, le materie prime e le tecniche di produzione.

A questi si aggiungono i prodotti a Denominazioni d'Origine Protetta, come il formaggio Monte Veronese, l'Olio Extra Vergine d'Oliva Garda Dop, l'Olio Extra Vergine d'Oliva Veneto Valpolicella DOP, la Pesca di Verona IGP, il Radicchio di Verona IGP, il Riso Nano Vialone IGP, il Marrone di San Zeno DOP.

Si associano i riconoscimenti per i vini a Denomina-



**Cronaca** DELL'ECONOMIA.com

zione d'Origine Controllata e Garantita, equiparati alle DOP, quelli a Indicazione Geografica Tipica, equiparata all'IGP.

Si potrebbero unire anche le De.Co., Denominazioni Comunali, lasciate alle belle iniziative delle amministrazioni comunali locali come la "pearà" per Illasi e i "Bisi" per Colognola ai Colli, i "Rofioi o Rufioi" per Sanguinetto, il "Mandoriato" per Cologna Veneta, il "Nadalin" per Verona.

A oggi l'agroalimentare veronese coinvolge numerose imprese industriali e artigianali, dedite alla produzione, commercializzazione e distribuzione di prodotti alimentari, con una chiara inclinazione a una cultura del gusto, alla formazione e alla ricerca.

Verona è soprattutto agroindustria per le carni, i dolci, la pasta fresca, i vini, eccellenze riconosciute a livello internazionale.

Negli ultimi cinquant'anni l'agroindustria veronese ha orientato modi e stili alimentari di tutto il mondo, ha creato gusti e sapori, ha sviluppato nuovi modelli culturali gastronomici.

**L'Industria Dolciaria Veronese****• Il Pandoro**

Tra i prodotti di punta del settore agroalimentare veronese vi sono i dolci della ricorrenza, tra questi, il più importante è il "Pandoro", uno dei più tipici in Italia, prodotto e consumato soprattutto durante le festività natalizie.

Il nome Pandoro deriva da "pan de oro" e ha un progenitore, una specialità natalizia veronese chiamata "Nadalin", un dolce lievitato, ricoperto di un impasto di pinoli lavorati con lo zucchero, "la pignocada", unito a una granella di mandorle e confezionato a forma di stella a otto punte.

Il Nadalin è riportato nei documenti delle corporazioni dei produttori di dolci veronesi, i "festari" o "scaletteri", già dalla prima metà del Settecento, che, diversamente dai "pistori", i panettieri, che potevano solo di aggiungere lo zucchero alla pasta lievitata, loro avevano l'autorizzazione a ricoprire il pane dolce con pinoli e zucchero.

Nelle produzioni casalinghe o private poi le modifiche

all'originale ricetta del Nadalin erano diverse, secondo le capacità e la fantasia di chi lo confezionava, vi erano così dei Nadalin con lievitazioni più spinte che portavano a un dolce dai volumi più accresciuti.

Non è da dimenticare che il Natale nella cultura contadina anche veronese era la "festa del pane" e la notte della vigilia, le donne nelle cucine delle corti, delle ville e nei monasteri, attendevano l'alba preparando il "levà", un impasto di pane lievitato con uvetta, mandorle e pinoli.

Tradizione che si rifà alla nascita di Gesù a Betlemme, Bet-Léhem, che in ebraico significa "la casa del pane". "La "fornata" che precedeva la festività natalizia, però, era sicuramente la più attesa. ... Mia madre sapeva benissimo che noi piccoli aspettavamo con ansia il "natalino" e, da buona e sensibile madre di famiglia, non ci deludeva.

Impastava la farina e poi, lavorando la pasta con un sapiente gioco delle mani, riusciva a conferire al molliccio composto la forma rotonda del pane. Quindi, per favorire ed accelerare il processo di lievitazione, via via che le andava confezionando, disponeva tutte le forme di pane sotto un alto strato di coperte di lana e sul letto dal quale, con dolcezza materna, aveva provveduto a "sfrattare" i figli ancora mezzi assonnati. Bastavano, però, due stropicciate agli occhi insieme al pensiero che la mamma stava preparando il classico pane natalizio perché non si avvertisse più il bisogno di dormire." (dal Libro di Umberto Di Stilo "il mio Natale", Edizioni Proposte 2000)

Il "Piccolo dizionario veronese-italiano", di Gino Beltramini ed Elisabetta Donati, Verona 1963, p. 145, descrive così il «nadalin». «dolce tradizionale natalizio a forma di rosa dei venti, cosparso di pinoli e di granellini di zucchero».

Con la dominazione austriaca, dal 1814 al 1866, Verona fu sotto la dominazione austriaca e gli influssi della pasticceria viennese, con impasti lievitati, tipo brioche francese, giunsero anche nei laboratori di pasticceria veronesi, che iniziarono a seguire le linee delle "Inzer-torte", dolci farciti con forme e disegni di reticolo, "gugelhupf", una pasta lievitata leggera, con forma globosa la più simile nella forma al Pandoro, e altri impasti con burro, uova e lievitati più volte.



**AGROINDUSTRIA**

I dolci natalizi della tradizione natalizia veronese cominciarono a prendere nuove forme, si fecero più grandi, più soffici e con nuovi sapori, anche per soddisfare un mercato dolciario in espansione.

D'altra parte Verona nella "Descrizione di Verona e della sua provincia", pubblicato nel 1820 dal Podestà Giovanni Battista Da Persico, è sempre stata "Centro naturale di scambi e di commercio, vivace crocevia di merci discendenti dal centro Europa lungo le vie fluviali e approdanti all'ampio mercato della pianura".

Questo non poteva non esserlo anche per la pasticceria, tanto che, un secolo dopo, Scipione Maffei, nella sua "Verona illustrata", 1732, ripeteva che Verona era "porto di mare in terra".

In effetti il territorio veronese era un potente centro produttivo agricolo e, con la dominazione austriaca, aumentò considerevolmente l'attività nel settore delle costruzioni, grazie ai grandi cantieri relativi alla bonifica delle Valli Grandi Veronesi, la realizzazione delle strade ferrate per Milano, per Venezia e per Mantova, e per l'edificazione di un considerevole numero di opere militari.

In questa fucina economico culturale nasceva a Verona il Pandoro del signor Domenico Melegatti, proprietario di un forno in Corso Porta Borsari, che ottenne, il 14 ottobre 1884, dal Ministero di Agricoltura e Commercio del Regno d'Italia il brevetto, allora "privativa industriale", per la sua personale ricetta.

la forma di stella ad otto punte del Pandoro, che lo ha reso inconfondibile, fu idea e opera del pittore impressionista veronese Angelo Dall'Oca Bianca e non ha mai subito variazioni e si è tramandata negli anni.

Fu una trovata geniale per tutta l'industria dolciaria veronese perché, con il trascorre dei decenni, in tutto il mondo le feste natalizie presero l'aspetto di un burroso Pandoro, spolverato con zucchero a velo, soffice, dolce e dorato, accompagnato da simpaticissimi jingle come: "A Natale puoi ... riprendere a sognare .... A Natale puoi ... fare quello che non puoi fare mai", o nella immagini della "nonna e nipotino che preparano l'albero di Natale e gli addobbi natalizi, poi festeggiano insieme a tutta la famiglia con il Pandoro".

Il 22 luglio del 2005 nella Gazzetta Ufficiale, Serie Generale n.177 del 01-08-2005, un Decreto del Ministero delle Attività Produttive che, all'articolo 2, si disciplinò la produzione del Pandoro con queste regole:

"1. La denominazione «Pandoro» è riservata al pro-

dotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida di forma a tronco di cono con sezione a stella ottagonale e con superficie esterna non crostosa, una struttura soffice e setosa ad alveolatura minuta ed uniforme ed aroma caratteristico di burro e vaniglia.

2. Salvo quanto previsto all'art. 7, l'impasto del Pandoro contiene i seguenti ingredienti:

- farina di frumento;
- zucchero;
- uova di gallina di categoria «A» o tuorlo d'uovo, o entrambi, in quantità tali da garantire non meno del quattro per cento in tuorlo;
- materia grassa butirrica, in quantità non inferiore al venti per cento;
- lievito naturale costituito da pasta acida;
- aromi di vaniglia o vanillina;
- sale.

3. È facoltà del produttore aggiungere anche i seguenti ingredienti:

- latte e derivati;
- malto;
- burro di cacao;
- zuccheri;
- lievito avente i requisiti di cui all'art. 8 del decreto del Presidente della Repubblica 30 novembre 1998, n. 502, fino al limite dell'un per cento;
- zucchero impalpabile;
- aromi naturali e naturali identici;
- emulsionanti;
- il conservante acido sorbico;
- il conservante sorbato di potassio.

4. Il calcolo delle percentuali degli ingredienti menzionati ai commi 2 e 3 è effettuato conformemente all'Allegato I, punto 1.

5. Il Pandoro è prodotto secondo il procedimento di cui all'Allegato II, punto 2."

**• Dolcezza a Villafranca**

Nello stesso tempo, 1842 centralissima piazza di Villafranca, il pasticcere Giovanni Fantoni apriva al pubblico il "Caffè Fantoni" e iniziava a produrre le "Sfogliatine di Villafranca", "sfojadine", in dialetto, dei biscotti molto friabili e burrosi.

Dal nonno Giovanni il nipote Marcello, erede della passione pasticceria, mentre attorno a Villafranca si svolgevano le battaglie Risorgimentali, ideava e sfornava,

**Cronaca** DELL'ECONOMIA.com

la "Torta della Pace", dopo il trattato di pace di Villafranca, dell'11 luglio 1859, tra gli imperatori Napoleone III di Francia e Francesco Giuseppe d'Austria che consentì il passaggio della Lombardia al Piemonte, primo passo verso l'unità d'Italia.

Poi i "Biscotti Umberto", in onore del principe che, nella Terza guerra d'indipendenza, a Villafranca, durante la battaglia di Custoza, il 49° Reggimento Fanteria si serrò "a quadrato" per difendere il principe ereditario Umberto di Savoia.

Successivamente dalla fantasia pasticceria del Fantoni uscirono i "Biscotti della Libia", la "Focaccia Jolanda", quando Puccini scrisse la Tosca, furono creati i "Dolci Baci".

**• L'Ofella d'oro**

L'Ottocento dolciario veronese vide pure la nascita dell'"Ofella d'oro", ricetta registrata il 1° Ottobre 1891, da Giovanni Battista Perbellini.

Giovanni Battista Perbellini era un pasticcere che lavorò con Domenico Melegatti per la messa a punto della ricetta del Pandoro e, quando decise di mettersi in proprio e iniziare una sua nuova attività, siglò un patto di non concorrenza con Melegatti, impegnandosi a non produrre il Pandoro.

Il Perbellini si mise all'opera e, partendo da due dolci già presenti nella cultura pasticceria veronese, l'"Ofella" e il "Nadalin", migliorò la lievitazione, rese la pasta soffice, perfezionò la forma in un tronco di cono e rese questo dolce raffinato con granelle di frutta secca.

Fu una affascinante novità di sapori e nacque l'"Ofella d'oro", con produzione che iniziava ad ottobre e si prolungava per tutta la primavera successiva.

L'"Ofella" ha un importante progenitore, l'"Offa", una focaccia di farro d'epoca romana che, prodotta e inzuppata in acqua, latte o vino, era offerta dagli indovini, gli "auguri", ai sacri polli per predire il futuro e annunciare cosa sarà o verrà rispetto al presente.

L'"Offa" è ricordata nell'Eneide, VI 417-423, dove la Sibilla Cumana, sacerdotessa veggente del dio Apollo, gettava a Cerbero l'"Offa" per addormentarlo e rendere libero il passaggio a sé e ad Enea:

*"L'enorme Cerbero col latrato di tre fauci rintrona  
I regni infernali, giacendo immane di fronte in un anatro.  
La profetessa, vedendo i colli arruffarsi di serpi,  
gli getta un'offa saporosa di miele e di farina affatturata.*

*Quello con fame rabbiosa spalancando le tre gole  
la afferra al volo, e rilassa le immani terga.*

*Sdraiato al suolo, ed enorme si estende per l'anatro".*

**• Dall'Ottocento ai nostri giorni**

L'Ottocento fu l'inizio di qualcosa di grande per l'industria dolciaria veronese, che trovando vivaci menti imprenditoriali si è aperta a tante altre specialità di prodotti lievitati da forno, come Panettoni, Colombe, sia nelle forme tradizionali e sia in "speciali", ricoperti di gianduia, di glassa, di mandorle, farciti con creme allo zabaione, alla nocciola o al liquore.

A questi dolci classici delle ricorrenze della tradizione religiosa, le aziende dolciarie veronesi pongono sul mercato una ricca gamma di "torte da ricorrenza", che utilizzano come base prevalentemente la pasta a lievitazione naturale in una ricca proposta di ricette, che vanno da quelle più raffinate della pasticceria classica a quelle più semplici "della nonna".

Completano la vocazione dolciaria veronese un'ampia produzione di pasticcini assortiti, biscotti, merendine, dolci da prima colazione e sostituti del pane.

L'automazione meccanica e robotica, base della produzione di questi prodotti, è ultramoderna e molto sicura sulle linee di produzione per quanto riguarda la cura dell'igiene.

La professionalità delle maestranze dolciarie ha poi spinto notevolmente nella scelta delle materie prime, che garantiscono elevatissime sicurezze dei prodotti. L'ingrediente base è sempre la farina e le ricette si completano con zuccheri e sciroppi di glucosio, burro e grassi vegetali, sale, latte scremato in polvere, agenti lievitanti e aromi.

Nei dolci a pasta molto friabile, frolli, si trovano presenze di grassi, vegetali o animali, e, sovente, sono utilizzate le uova, con aggiunte di aromatizzanti, come cacao, nocciole e altri sfarinati.

Nella produzione dei biscotti secchi, quelli da colazione, l'impasto, dopo essere stato ben mescolato, viene fatto passare tra rulli lisci, laminato, che lo riduce in sfoglie sottili, su cui s'imprimono degli stampi, che danno la forma voluta al biscotto.

Nei biscotti a pasta friabile, i frollini, la forma è ricavata da un impasto pressato direttamente negli stampi.

Importantissimi per il veronese sono le produzioni di "savoardi", biscotti dolci, leggeri, friabili e spugnosi, prendono il nome dalla Savoia, regione d'origine, han-



## AGROINDUSTRIA



no la forma di un cilindro schiacciato, con gli spigoli smussati, che ricorda un grosso dito, per questa ragione in inglese vengono chiamati "lady fingers

- dita di dama", in turco "kedi dili - lingua di gatto", in francese se morbidi "biscuits à la cuillère - a forma di cucchiaino", se secchi "boudoirs - pettegolezzi".

I wafer e i biscotti "a cialda" sono ottenuti da un impasto liquido, che è fatto asciugare rapidamente su piastre riscaldate che ne danno la forma, queste cialde sono sovrapposte le une alle altre alternandole con strati di crema.

**Verona e il gelato**

Gli inizi della Verona gelateria risalgono ai primi decenni del Novecento, quando si resero disponibili le macchine con il sistema "Cattabriga" che mantecavano il gelato in maniera semplice, veloce e poco faticoso. Entrarono in funzione anche i primi compressori frigoriferi, basati sul principio che l'evaporazione di un liquido toglie calore all'ambiente circostante. Questi vennero adottati dai primi gelatieri veronesi negli anni Trenta e, grazie alla salamoia, una soluzione salina non congelabile che veniva fortemente raffreddata in macchine frigorifere, si potevano refrigerare i banchi di conservazione del gelato e i mantecatori.

A Verona, poi, non mancavano le materie prime, come il latte e lo zucchero, non a caso le prime gelaterie sono nate proprio dall'evoluzione di antiche latterie.

Verona era ricchissima di zuccherifici, a Legnago, a Cologna Veneta, a Villanova, vicino a San Bonifacio, con fabbricati immensi e bellissimi, completamente in mattoni, competitori delle grandi cattedrali, sovrastati da alte ciminiere, affollati di lavoratori intenti ad estrarre lo zucchero dalla barbabietola.

A Verona, all'interno della "Centrale del Latte di Roverato", vicina a Piazza Zara, in Borgo Roma, negli anni

Cinquanta si producevano i gelati "Giulietta & Romeo".

Nel 1968 arrivò a Colognola ai Colli lo stabilimento dell'imprenditore Teofilo

Sansòn, con il marchio "Gelati Sanson", che, ben presto, divenne un'azienda leader nel settore, tanto che Teofilo era considerato il «Re del gelato», con il latte fornito dalla Centrale del Latte di Verona.

Una "griffe gelataia" importante che, dopo situazioni e circostanze, fu sostituita con quella di "Sammontana - gelati all'italiana", un'azienda fondata nel dopoguerra da Renzo Bagnoli, che, guarda caso, comprava il latte alla "Latteria Sammontana".

Della Sammontana ghiottissimo è il "Cono cinque stelle", un gelato corposo e goloso, nel 2014, rapper Mecna ne dedicò una poesia:

*Estate è dove accadono le cose.  
Incontri, scontri, ferite, cure.*

.....

*Partiamo, non partiamo, nessun piano  
mal che ci vada, un sonnellino, un'altra ora di cammino  
sotto il sole, il temporale, la festa planetare...*

*I conti li farò quando sarò tornato:  
mi devi tre baci,*

*io ....un cono Cinque Stelle al cioccolato...*

*Ma ora, prego, ancora un po' di sole  
un po' di baci a questa meraviglia,  
la notte: buio, stelle, la luna cresce, decresce,  
ci somiglia.*

*Cinque Stelle Sammontana.  
La mia estate italiana.*

Nel 2021 casa editrice Gambero Rosso S.p.A., specializzata in enogastronomia, nella guida delle migliori gelaterie italiane ne inseriva ben quattro a Verona.