



Edizione mensile - Luglio 2020



IL PANETTONE PIU' BUONO D'ITALIA E' A COLOGNA VENETA

COLOGNA VENETA (VR)
Il panettone migliore dello Stivale risiede in Veneto.
La pasticceria Bertolini di **Cologna Veneta**, in provincia di Verona, conquista il «**Panettone Day**», il concorso che premia il migliore dolce natalizio artigianale preparato secondo l'antica ricetta della tradizione lombarda, già conquistato in precedenza anche nel 2013 e 2014.
Centinaia di pasticceri da tutta Italia si sono sfidati presso la Sala Mengoni del ristorante Cracco in Galleria Vittorio Emanuele a Milano, presentando due panettoni preparati il giorno prima in forma anonima (rimanendo uno dei quali in esposizione, mentre l'altro veniva tagliato per l'assaggio della giuria).
I giudici (tra cui alcune fra le personalità più influenti della pasticceria italiana) hanno preso in considerazione forma, colore, qualità degli ingredienti, profumo, fragranza, alveolatura, uniformità di distribuzione della frut-

(continua a pagina 2)

WORLD TULIP AWARD 2019: VINCE IL PARCO SIGURTA'

VALEGGIO SUL MINCIO (VR)
L'autunno appena trascorso ha riservato un grande riconoscimento per un noto spicchio fiorito del sudovest veneto, al confine con la terra lombarda.
Difatti, la World Tulip Society, società a livello mondiale che raduna gli amanti dei tulipani di 20 paesi, ha assegnato al **Parco Giardino Sigurtà di Valeggio sul Mincio**, nell'angolo estremo occidentale della provincia di Verona, il **World Tulip Awards 2019** - per la celebrazione e promozione di questa tipologia floreale -, nominando lo spazio verde scaligero come destinazione mondiale meritevole di visita per la fioritura dei tulipani (*World Tulip Destination Worth Travelling For*).



Il premio nasce con l'intento di mettere in luce le fioriture più interessanti su scala mondiale ed il loro impatto sulla comunità.

(continua a pagina 2)



LE DOLOMITI: L'EDEN SILENZIOSO DELLE ALPI



CORTINA D'AMPEZZO (BL)
Esiste nell'angolo supremo nord-orientale del Veneto, una catena montuosa che a solo voler profirire l'incipit verbale evoca in noi tutti e nel nostro immaginario quanto di più la Natura potesse elaborare nel suo sapiente e demiurgico operare, dei luoghi dinanzi ai quali ci si pone solamente in ieratica riverenza, accompagnati dall'ammirazione che caratterizza da sempre l'occhio del curioso e bramoso visitatore.
Parliamo delle **Dolomiti**.
Qual è l'origine del nome di tali maestose cime che ricoprono gran parte della provincia bellunese? Per dare risposta al quesito occorre oltrepassare le catene alpine dal lato occidentale piemontese, discendendo in territorio

(continua a pagina 2)

**WORLD TULIP AWARD
2019:
VINCE IL PARCO SIGURTA
(continua da pagina 1)**

La cerimonia è avvenuta lunedì 14 ottobre 2019 a L'Aia (Olanda) in occasione del quinto *World Tulip Summit*, il vertice mondiale sui tulipani che si svolge ogni biennio.

«I tulipani fanno parte della cultura di molti paesi, grazie alle attrazioni olandesi, e i punti di interesse, gli eventi e le feste dei tulipani fanno parte del fascino turistico di una meta. Visitare le destinazioni dei tulipani e partecipare alle celebrazioni dei tulipani offre inoltre l'opportunità di condividere le nostre culture e stringere amicizie» ha dichiarato Michel Gautier, presidente della World Tulip Society.

Durante il medesimo evento, **Giuseppe Inga Sigurtà**, è stato nominato membro del **World Order of the Tulip** (Ordine mondiale del Tulipano) in quanto persona che si è distinta nel mondo per la promozione e valorizzazione dei tulipani come simbolo dell'amicizia tra paesi.

«Sono contento ed onorato di ricevere questo premio, l'emozione è grande ed è la ricompensa di tanti anni di lavoro, studio e dedizione» ha dichiarato Giuseppe, proprietario del Parco assieme alla sorella Magda. Il Veneto si conferma depositario di bellezze non solo naturali, architettoniche od enogastronomiche, bensì di maestria nella cura del verde, in questo piccolo Eden "nederlandese" di gardesana prossimità.

Enrico Andreoli



**LE DOLOMITI:
L'EDEN SILENZIOSO DELLE
ALPI**

(continua da pagina 1)

transalpino - precisamente nel villaggio dell'Isere -, e risalire al XVII° secolo, anno Domini 1750. Ivi, il 23 giugno del summenzionato anno, vide i natali **Déodat Guy Silvain Tancrede Gratet de Dolomieu**. Il padre, un nobile con il titolo di marchese, lo destinò ben presto alla carriera militare, la quale oltreché permettergli di iscriversi all'Ordine dei Cavalieri di Malta (già all'età di 3 anni ad opera del padre), gli consentì di viaggiare e di soddisfare una sua passione scientifica.

Ricevette un'educazione classica, dopo la quale si rivolse alla chimica e alle scienze naturali, consacrando presto alla geologia. A soli 25 anni, dopo gli studi a Metz dove era di guarnigione, iniziò a lavorare sulla pesantezza nelle miniere della Bretagna. Viaggiò, militando agli ordini di Napoleone, in Portogallo, Malta ed Egitto. Si recò altresì nell'Italia Meridionale e nelle isole, consentendogli di apprendere la geologia, i vulcani ed acquisire una solida reputazione scientifica. Tali competenze nel corso degli anni gli varranno diverse cattedre come quella dell'École centrale (1795), di geologia all'École des mines (1795) e di mineralogia al Museum di Parigi (1901).

(continua a pagina 3)

**IL PANETTONE PIU' BUONO
D'ITALIA
E' A COLOGNA VENETA**

(continua da pagina 1)

ta, cottura e gusto, assegnando per ogni elemento un punteggio. *«Quando ho sentito che il nostro panettone non era stato menzionato fra il quinto e il secondo posto, ho capito che potevamo aver raggiunto l'apice»*, il commento estasiato di Francesco Bertolini, figlio di Fausto. *«Sono molto orgoglioso di Francesco e felice che, grazie ai miei figli, l'azienda potrà mantenere i livelli di qualità raggiunti e perfino migliorarsi»*, afferma il capofamiglia e fondatore.

Il comparto dolciario del Nord Est conquista un'altra stella nella eccellenza gastronomica.

Enrico Andreoli



 **Consorzio ZAI**
Interporto Quadrante Europa

 **serit**
SERVIZI PER L'IGIENE DEL TERRITORIO



LE DOLOMITI: L'EDEN SILENZIOSO DELLE ALPI

(continua da pagina 2)

Dolomieu descrisse molti minerali nuovi o mal conosciuti (il suo scritto più celebre è la *Philosophie minéralogique*) come l'analcime (volgarmente denominato "occhio di gatto"), lo psilomelano, il berillio, lo smeraldo, la celestite e l'antracite. Ma la notorietà giungerà grazie alle rocce calcaree trovate nelle Alpi - esattamente tra Veneto, Alto Adige e Friuli Venezia Giulia - (nel 1791 pubblica difatti nel «*Journal de Physique*» un articolo intitolato "Su un genere di pietre calcaree molto poco effervescente con gli acidi e fosforescente per collisione").

Ne mandò alcuni campioni a Théodore-Nicolas De Saussure (figlio di Horace Bénédicte de Saussure, scienziato ed alpinista ginevrino che organizzò la prima ascesa al Monte Bianco nel 1796) a Ginevra per analizzarli.

Lo scienziato elvetico nel 1792 attribuì alla pietra il nome di «dolomia», in omaggio al suo scopritore, in una lettera inviata allo stesso geologo di Isere. La regione alpina interessata verrà chiamata "Dolomiti", però, in un momento successivo. Nel 1864 il pittore Josiah Gilbert ed il naturalista George Churchill pubblicarono a Londra un libro intitolato "The Dolomiti mountains", un resoconto dettagliato di escursioni in Tirolo, Carinzia, Carnia e Friuli

I termini 'Dolomiti' e 'regione dolomitica' entreranno nell'uso comune dopo la Prima Guerra Mondiale.

Vediamo ora come è composto geologicamente lo scenario dolomitico.

Vi sussistono due tipi di rocce, quella (appunto) 'dolomitica' - composta da carbonato doppio di calcio e magnesio - e vulcanica. La roccia di 'Dolomieu' risulta molto più resistente agli agenti della degradazione meteorica (sole, pioggia, gelo, ruscellamento delle acque) rispetto alle rocce vulcaniche, le quali si alterano ed infrolliscono facilmente. Risulta che i pallidi e torreggianti picchi si trovano vicini od emergano dalle verdi valli e dai dolci pendii, dove invece risiedono le scure rocce di origine vulcanica. La dolomia e quasi tutte le rocce della zona in discorso si sono formate in fondo al mare durante quello che viene chiamato "processo litogenetico" (o della formazione delle rocce), differente rispetto al "processo orogenetico", in cui si ha la formazione delle montagne.

Le Dolomiti venete, oggi, si possono rappresentare sotto molteplici aspetti: quello artistico e culturale (gli antichi edifici in legno dei luoghi di montagna, le ville venete della Val belluno, i percorsi storici della Grande Guerra), sportivo (trekking, vie di arrampicata, vie ferrate), enogastronomico, frutto di un'affascinante fusione di influenze venete ed austroungariche (canederli, casunzci, i formaggi Piave e Schiz, il pastin e l'agnello dell'Alpago), sciistico e naturalistico. E ci fermiamo qui al fine di non tediare, altrimenti sarebbe necessaria una carrellata precisa di tutti i suoi angoli prospettici, parimenti forieri di grande dignità.

Le montagne 'dolomiane', accarezzate, nel lato estivo, da virenti pascoli e boschi, da cieli azzurri e limpidi, dall'arcobaleno delle fioriture e dal rosso intenso delle vette al tramonto, nei mesi più rigidi sfoggiano tutta la loro eleganza nei candidi panorami baciati dal sole e dai suoi giochi di luce. Quei monti "che suscitano nel cuore il senso dell'infinito, con il desiderio di sollevare la mente verso ciò che è sublime" - Papa Giovanni Paolo II dixit - regalano tutt'oggi camminamenti nel silenzio della natura, rivivendo la storia, la cultura e le tradizioni di un tempo. L'elegante e mondana Cortina d'Ampezzo, le chiesette della Val di Zoldo, Pieve di Cadore, luogo di nascita del pittore Tiziano, il fascino della cultura ladina di Arabba e della Val Camelico.

Tutte parti di un meraviglioso mosaico decretato dall'UNESCO 'Patrimonio dell'umanità'.

Sempre più la terra delle spettacolari e pallide montagne di "certe rocce di colore biancastro e piene di cavità contenenti cristalli rombici", come asseriva il geologo francese, attirano lo stupore dell'umano genere, perchè qui, più che in altre parti del mondo si incrociano i vari destini degli abitanti terrestri: la conoscenza dell'immenso e la lotta per la sopravvivenza (come gli eventi bellici ci insegnarono).

Ecco il 'veneto respiro' sulle cose belle ed infinite.

Le Dolomiti, l'Eden silenzioso e maestoso delle Alpi.

Enrico Andreoli

MACARONS: VENEZIA-PARIGI ANDATA E RITORNO

VENEZIA

Oggi giorno non c'è pasticceria, ovunque nel mondo, che non esibisca dei pasticcini rotondi e variopinti nella propria vetrina.

In Giappone si chiamano makaron, in Corea macarong, dove è evidente la derivazione etimologica comune.

Per datare la loro prima apparizione in Francia bisogna risalire al 1533, anno del matrimonio di Caterina de' Medici, figlia di Lorenzo II, che andava in sposa al duca di Valois, figlio di Francesco I (estimatore e protettore di Leonardo da Vinci) che salirà al trono alla morte del padre, con il nome di Enrico II.

Ma qui non ci soffermeremo sull'importanza di Caterina de' Medici nella politica europea e francese o per avere dato i natali a tre re di Francia, ma la rivoluzione e l'arricchimento che ha portato nella cucina francese.

Come si sa, Caterina portò con sé abitudini culinarie e cuochi italiani, perchè essendo sia "gourmet" che "gourmande", non era soddisfatta della cucina francese di allora.

Si occupò anche di "mise en place", mettendo tovaglia e tovaglioli in tavola e sorprendentemente (per i francesi) la forchetta. Fino ad allora in Francia si mangiava con tre dita, anche se si portava il cibo alla bocca con affettata eleganza. Tra questi cibi prediletti da Caterina c'erano anche dei dolcetti, preparati dai



suoi cuochi già in occasione del suo matrimonio e già conosciuti a Venezia.

Questi dolcetti furono denominati per la prima volta "macarons" dal grande scrittore Rabelais nel suo "Gargantua et Pantagruel" nel 1552.

All'epoca di Rabelais "macaron" era la parola con la quale venivano chiamati scherzosamente gli abitanti del Belpaese, per 'corruzione' della parola maccherone (dialettale maccarone) e quindi non aveva l'accezione spregiativa che ha oggi.

Ovviamente questi dolcetti erano un po' diversi da quelli che noi conosciamo oggi.

Nel tempo la ricetta originale si è in parte modificata. Nell'800 gli unici "macarons" conosciuti erano alla marmellata, al liquore e alle spezie. La diffusione dei "macarons" risale al 1930 grazie al pasticcere Pierre Desfontaines che lavorava nella pasticceria Ladurée, ubicata a Parigi, in rue Royale, che ne iniziò la produzione. I "macaron" scalarono il successo



presentandosi in diversi gusti, anche salati.

Sono composti da due gusci rotondi dalla superficie liscia e bombata e si ottengono mescolando albume d'uovo, sale, farina di mandorle e zucchero a velo.

Vengono poi uniti da una crema ganache al burro e marmellata, talvolta in versione salata al foie gras.

Solo dal 2000 si usa differenziare il sapore del guscio esterno rispetto al sapore della sua crema all'interno.

La concorrenza ora è spietata. Ladurée ha già aperto alcuni negozi in Italia: Milano, Lucca, Firenze, Roma e presto anche a Venezia (il macaron è tornato da dove è partito).

Di sicuro a Venezia (Cannaregio) sono arrivati i "macarons" della pasticceria Flego (Verona), che ha sostituito un negozio di maschere cinesi.

Wally Massimo



Direttore responsabile Marco Ballini Direttore editoriale Rudy Marcolini

Proprietario Prime Communications 6052, Jean-Talon Est, suite C, Montreal, Québec H1S3A9 Canada

Tel.: +514-252-5041 Fax.: +514-252-9852 rudymarcolini@hotmail.com

Marcopolo. **Tutti i diritti riservati.** Registrazione presso il Tribunale di Verona Nr. 2325/2001 del 28/11/2001