



Edizione quadrimestrale - Gennaio 2023



## ELIA, UN 2022 DI VITTORIE CON LE DUE RUOTE E IN AMORE

Il 2022 è volto al termine e dobbiamo ricordare le epiche imprese di un veneto doc, **Elia Viviani**, che proprio quest'anno ha regalato moltissimo al mondo del ciclismo su pista e su strada. La prima delle due maggiori vittorie è avvenuta lo scorso 14 agosto: Elia Viviani oro agli europei nella prova ad Eliminazione su pista. *“La gara su strada non è andata come volevamo – ha commentato a caldo il campione veronese – per questo mi sono confrontato con i tecnici e mi sono detto di provare. Volevo regalare all'Italia e a questo fantastico gruppo una medaglia perché lo meritano per quello che hanno fatto in questi giorni. E poi volevo correre, almeno per un'ultima volta, con la maglia di campione del mondo. Tra pochi mesi questa maglia tornerà in palio ai mondiali di Parigi, non potevo non sfoggiarla.”* Ed in realtà poi il 16 ottobre nella capitale francese Elia ha conquistato la medaglia d'oro nell'Eliminazione proprio ai Mondiali su Pista 2022 battendo nettamente il neozelandese Corbin Strong e il britannico Ethan Vernon. Il ciclista veronese, nativo di Vallese di Oppeano

**(continua a pagina 2)**

[www.venetidelmondo.it](http://www.venetidelmondo.it)

## PANDORO: LA SOFFICE PIETANZA DELLA TERRA DI CATULLO

Feste natalizie e rigori invernali, binomio che inevitabilmente spalanca le porte ad una scaligera delizia tanto amata quanto nota: il **pandoro**.

Le sue origini 'arcaiche' risiedono in diverse versioni, potendo guardare, ad esempio, all'antica Roma (I° secolo d.C.) laddove Plinio il Vecchio discorre delle preparazioni del cuoco Stephanus Senex, presentando un "panis" cucinato con fiori di farina, burro ed olio. Più limitrofi antenati e/o simili al dolce moderno appaiono il Pane di Vienna, un pane asburgico dolce ricco di burro (somigliante al pan brioche), il Nadalin, dolce veneto a forma di stella ed altrettanto ricco di burro od il cosiddetto "pane de oro" servito sulle tavole dei nobili veneziani nel tredicesimo secolo.

Ben più certe sono le nostre conoscenze sulla nascita del pandoro come lo conosciamo oggi. La possiamo identificare con una data: 14 ottobre 1894.

**(continua a pagina 2)**



## LA LANCIA FULVIA PARCHEGGIATA PER 47 ANNI

Vi era un luogo, nel cuore della Marca trevigiana, dove il tempo pareva essersi completamente fermato. Sporgeva a lato di una strada di **Conegliano**, in provincia di Treviso (esattamente via Zamboni) una **Lancia Fulvia** azzurrina, parcheggiata da ben 47 anni senza essere stata mai spostata.

Ma perché era misteriosamente rimasta sempre lì immobile?

L'auto, di proprietà di Angelo Fregolent e Bertilla Modolo, venne posteggiata in questo luogo nel 1974 quando i coniugi presero in gestione l'edicola per appoggiarvi i giornali e custodirvi le copie invendute. E da allora ha stazionato così solitaria e testimone delle generazioni anche dopo che Angelo, a causa di una rottura dell'anca, si è dovuto ritirare dall'attività nel 2019.

Lui classe 1927, lei 1937, per molti anni meccanico della Fiat prima a Conegliano, poi a Treviso e anche in Germania appena sposato. *«Ci siamo conosciuti come si faceva a quel tempo, ad una festa di famiglia - dice Bertilla - ci siamo sposati nel 1962, la settimana dopo lavoravamo già, avevamo preso un'osteria qui vicino, poi dieci anni dopo siamo passati all'edicola».*

**(continua a pagina 4)**

## PANDORO: LA SOFFICE PIETANZA DELLA TERRA DI CATULLO

(continua da pagina 1)

È allora che viene depositato un brevetto industriale da un geniale inventore, un pasticciere veronese di nome **Domenico Melegatti**, la cui fantasiosa creatività lo aveva portato a sperimentare diversi prodotti alimentari (non solamente dolci).

Su l'Arena (il quotidiano locale di Verona) il 21 e 22 marzo 1894 comparve il seguente avviso pubblicitario *"Il Pasticcere Melegatti...avverte la benevola e numerosissima sua clientela di aver allestito un nuovo dolce per la sua squisitezza, leggerezza, inalterabilità e bel formato l'autore lo reputa degno del primo posto nomandolo Pan d'oro"*. Il 20 marzo 1895 il Ministero di Agricoltura Industria e Commercio del Regno d'Italia rilasciò un "attestato di privativa industriale della durata di anni tre per un brevetto designato col titolo Pandoro (dolce speciale)".

Il pandoro ebbe subito una folta schiera di imitatori. Il 24 maggio 1896 Can da la Scala, il giornale satirico della città, pubblicò una caricatura di Domenico Melegatti accompagnata da una quartina in rima baciata: *"El sta de fassa a S.Giovanni in Foro E l'è inventà el pandoro E i pastisseri da la rabia muti I l'è voludo simiotarlo tuti"*. Melegatti, che aveva probabilmente un certo gusto teatrale e una sicura inclinazione per le relazioni pubbliche, pensò di sfruttare il momento favorevole lanciando un'insolita sfida: invitò i pasticciere che fabbricavano un dolce simile al suo a divulgare la "vera ricetta" del Pandoro: a chi



fosse stato in grado di presentarsi egli avrebbe dato in premio la somma di mille lire. Melegatti vinse la sfida: nessun pasticciere si presentò.

Il pandoro è un'invenzione originale, ma la sua ispirazione è ben radicata nella tradizione veronese legata al Natale. L'usanza antica voleva che, la notte di vigilia, le donne si riunissero nelle cucine delle corti per preparare il "levà" (un impasto di farina, latte e lieviti) ed attendere l'alba. Domenico Melegatti partì dalla ricetta del levà, arricchendolo e alla fine trasformandolo: aggiunse lieviti, mise più burro, aumentò la dose delle uova ed al contempo eliminò ciò che riteneva potesse essere superfluo e controproducente ad una perfetta lievitazione dell'impasto.

Anche i caratteristici stampi a piramide tronca con base a stella furono una creazione di Domenico Melegatti. E fu proprio mentre sperimentava un nuovo stampo a stella che, secondo la leggenda familiare, un garzone, di fronte alla prima fetta del nuovo dolce illuminata da un raggio di sole, esclamò stupito: *"l'è proprio un pan de oro"*. Ma come ne avviene esattamente la creazione? Dopo circa 6 ore la pasta è pronta per la spezzatura, viene quindi porzionata e depositata negli stampi. La lievitazione finale dell'impasto

(continua a pagina 3)

## ELIA, UN 2022 DI VITTORIE CON LE DUE RUOTE E IN AMORE

(continua da pagina 1)

vincitore del titolo iridato un anno fa a Roubaix, si è confermato campione del mondo nel velodromo di Saint-Quentin-en-Yvelines, ovvero lo stesso anello che tra due anni ospiterà le gare olimpiche di Parigi 2024. Dopo l'oro olimpico nell'Omnium a Rio de Janeiro nel 2016 e il bronzo a Tokyo 2020, Viviani ha messo in pista una prova sontuosa, da vero leader del gruppo azzurro, che ha portato alla vittoria e gli ha permesso di reagire alla delusione del settimo posto nell'Omnium. Viviani ha festeggiato alla fine con tutto il gruppo azzurro dopo il bis mondiale: a bordo pista c'era anche Filippo Ganna, che ha trionfato con il record del mondo dell'inseguimento individuale. E così, dopo aver tirato un po' il fiato, ma neanche tanto, il 2022 gli riserva un altro importante appuntamento, stavolta con l'amore: il 22 ottobre nella chiesa di San Marco Evangelista di Mereto di Tomba (Udine) Elia Viviani ed Elena Cecchini, anche lei campionessa del mondo del ciclismo su strada, hanno coronato il loro amore e si sono sposati. Sotto un cielo cupo, carico di pioggia che a più riprese ha fatto capolino (sposa bagnata), i sorrisi di Elena ed Elia hanno illuminato la giornata, il primo tratto di questo nuovo loro cammino. Elena nel suo abito di chiffon e pizzo bianco era bellissima, Elia molto emozionato ed

(continua a pagina 4)



## PANDORO: LA SOFFICE PIETANZA DELLA TERRA DI CATULLO

(continua da pagina 2)

avviene in un ambiente a temperatura e umidità controllate, costantemente monitorato da un pasticciere che ne segue lo sviluppo prima della cottura. Il prodotto appena sfornato viene sottoposto ad un sistema di raffreddamento rapido, che consente di portare in pochi minuti il prodotto nelle condizioni ideali per il confezionamento, preservando la struttura della pasta e garantendone la caratteristica sofficità. Tale innovazione tecnologica riduce i tempi di contatto del prodotto con l'ambiente, migliorandone così la sicurezza igienica. Dopo il raffreddamento alcune tipologie di prodotti vengono trasferite automaticamente alla linea di farcitura dove, a seconda del prodotto, avviene il completamento del dolce con creme, cioccolato, granelle e glasse. Questo processo è dovuto, sostanzialmente, alla formazione di sostanze aromatiche, proprie dell'azione enzimatica dei lieviti naturali e dei batteri lattici presenti nella Madre. Di primaria importanza è la selezione di grani di provenienza principalmente nord-americana da cui sono prodotte farine dalle caratteristiche qualitative superiori. L'utilizzo di uova fresche e burro ottenuto esclusivamente da panna del latte permette di ottenere un prodotto di altissima qualità. L'aggiunta di zucchero, e degli altri ingredienti nobili che costituiscono la ricetta, viene intervallata da "riposi", che consentono al lievito naturale di adattarsi all'impasto e creare così quella varietà di gusti, aromi e

strutture che costituiscono la peculiarità e la ricchezza dei prodotti. Negli anni Venti l'edificio dove era situata la pasticceria di Domenico Melegatti (in corso Portoni Borsari) venne ristrutturato da Virgilio Turco e trasformato nella "Casa del Pandoro", successivamente – dopo varie fasi – trasferitasi a San Giovanni Lupatoto, a sud di Verona, dove attualmente l'azienda risiede.

Ma non si può non parlare del pandoro e della città di Verona senza nominare un altro indimenticabile alfiere di tale nobile dolce, che ebbe una vita avventurosa, quasi da romanzo ottocentesco con alterne vicende: **Ruggero Bauli**. Nato a Nogara, nella bassa veronese, l'11 marzo 1895, Bauli apprese il mestiere di pasticciere all'inizio del secolo scorso (lavorando come garzone di bottega da Bertoldi in piazza Erbe e poi alla pasticceria Olivo in Piazza Bra). Ma la Grande Guerra fermò i suoi sogni perché fu arruolato e inviato al fronte dapprima in Liguria e successivamente sul Carso. Assieme a 300 commilitoni, dopo la disfatta di Caporetto rimase isolato sul lato austriaco della frontiera, riuscendo però a sfuggire ai cecchini e a rientrare in Italia. Finita la guerra, una volta congedato, aprì a Verona nel 1922 il suo forno e fondando l'omonima società nota oggi in tutto il mondo. Ma gli anni del fascismo non erano propriamente propizi per sfornare dolci in quanto, tra l'altro, la politica della lira allora rese la moneta artificialmente forte, facendo così impennare i prezzi delle materie prime. Inoltre la farina contingentata dei tempi dell'autarchia doveva servire per il pane ed i pasticciere erano costretti ad utilizzare la fecola (amido ricavato da tuberi e piante). Ma Ruggero non era un ti

po disposto a compromessi sul piano della qualità. Nacque così l'idea di emigrare in Argentina. Era il 1927 quando caricò tutti gli attrezzi del mestiere sul transatlantico Principessa Mafalda. Ma il bastimento affondò a 30 miglia da Rio de Janeiro, in Brasile. I macchinari non erano assicurati e Ruggero si ritrovò nudo, senza vestiti, senza documenti in un Paese che non conosceva e che non era l'Argentina. Sopravvissuto, grazie all'aiuto del console italiano a San Paolo, Bauli lavorò come tassista per alcuni mesi, poi ripartì per Buenos Aires dove tornò a fare il pasticciere (alla pasticceria "De Paris"), ed in un solo anno venne messo a capo di una squadra di 40 persone. Mise da parte i risparmi per tornare in Italia, nel 1937, dove si sposò con Rita Giacomini e, con l'aiuto di uno zio, aprì un nuovo laboratorio artigianale nel centro di Verona (in vicolo Disciplina). Qui iniziò a produrre anche il pandoro. Via via ingrandendosi negli anni Cinquanta (nel 1953 acquistò un pratoso terreno a Castel d'Azzano, comune appena fuori dall'hinterland di Verona) la Bauli diviene un'azienda industriale e oggi conta sei stabilimenti, di cui cinque in Italia, per 1.600 famiglie a essi legate, e uno in India. Nel 2022 è stato emesso anche un francobollo speciale in



**PANDORO:  
LA SOFFICE PIETANZA  
DELLA TERRA DI  
CATULLO  
(continua da pagina 3)**

corrispondenza del centenario della fondazione dell'azienda. A completamento della narrazione sul pandoro è doveroso citare infine altre due aziende fondamentali. Quella fondata da **Giuseppe Paluani** nel 1921 a Verona come ditta individuale ed operante in un laboratorio sito in via San Salvatore Vecchio, nel centro storico della città scaligera, specializzandosi nella produzione, oltrechè del nominato dolce, di dolci lievitati e budini.

Ed infine quella di **Egidio Dal Colle**, il quale decise di aprire il suo laboratorio artigianale di pasticceria a Cellore d'Illasi, nell'est veronese. Fu proprio lui a fare una scelta inedita per il settore dolciario che negli anni si sarebbe rivelata vincente: quella di utilizzare per l'impasto dei propri prodotti il Lievito Madre. Grazie a questa intuizione Egidio – da lui soprannominato “il mago del lievito”- fu insignito con la medaglia d'oro per la miglior panificazione alla Fiera campionaria di Milano del 1925. Dalle parole “E l'ha inventà el pandoro” di fine Ottocento ad oggi ne è passata di acqua nell'Adige sotto i ponti di Verona, ma non v'è diga o deviazione che possa arrestare la bontà del suo dolce regnante. Pandoro, la soffice pietanza della Terra di Catullo.

**Enrico Andreoli**

**LA LANCIA FULVIA  
PARCHEGGIATA PER 47 ANNI  
(continua da pagina 1)**

Una vita, quella di Angelo e Bertilla, passata anche attraverso la Seconda Guerra Mondiale. «*La guerra? Sì me la ricordo eccome — dice Bertilla — passava “Pippo”, come lo chiamavamo tutti, un aeroplano che segnalava dove sarebbero arrivate le bombe, appena vedevi dovevi scappare. Ma io ero giovane, non me ne importava nulla*». «*Una volta in via dei Mille sono scampato ad una fucilazione solo per un colpo di fortuna — continua Angelo — queste cose vanno così. Il ragazzo accanto a me è morto, io non mi sono fatto nemmeno un graffio. E adesso? Sono arrivato a 94 anni. La cosa bella è che non me li sento nemmeno*». L'hanno vista per decenni passando per andare a scuola gli studenti, chi si fermava qualche minuto per prendere il giornale, i pendolari di corsa, persino il presidente della Regione Veneto Luca Zaia - coneglianese - la ricorda bene («*Era lì quando andavo a scuola*»), ma l'auto non si era mai mossa. Nel settembre 2021 era tornata a far parlare di sé sul web ed in quell'occasione finalmente si è cominciato a proporla come monumento simbolico di Conegliano. Ed il lieto fine non è tardato ad arrivare. Difatti, un mese più tardi, nell'ottobre 2021 l'auto viene spostata per essere restaurata ed esposta al salone “Auto Moto d'epoca 2021”, iniziativa partita da un imprenditore appassionato d'auto d'epoca, Giovanni Berton, ed il presidente del Club Serenissima di Conegliano, Paolo Picco. In seguito all'esposizione la Fulvia ha trovato il suo posto nell'Istituto Tecnico Cerecetti di Conegliano (limitrofo all'edicola) al quale è stata donata come “monumento”.

**Direttore responsabile Marco Ballini Direttore editoriale Maryse Kempnich**

**Proprietario Maryse Kempnich** Via Rosa, 1, 37121 Verona, Italia

Tel.: +39045594977 redazione.mp@venetidelmondo.it

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

Una bella fiaba di amore per il proprio lavoro, per la vita e per le cose che rimangono.

**E.A.**

**ELIA, UN 2022 DI  
VITTORIE CON LE DUE  
RUOTE E IN AMORE**

**(continua da pagina 2)**

elegantissimo in completo blu. Presenti, tra gli altri, anche il primatista del record dell'ora Filippo Ganna, oltre ai ragazzi d'oro del quartetto azzurro, così come Matteo Trentin, che come tutti gli invitati si sono poi trasferiti a festeggiare al castello di Susans. Poi il viaggio di nozze: prima in Namibia e poi un po' di mare alle Isole Mauritius, per festeggiare e riposare dopo un anno così ricco di emozioni, soddisfazioni e vittorie del nostro grande campione veneto!

**Michela Saggioro**

