

# DOLCE NADALIN

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Dolce nadalin, pandoro di Verona.



## La storia

Le origini del "pandoro di Verona" si legano al "pan de oro" un dolce conico della Serenissima, riservato ai nobili, che veniva ricoperto da sottili foglie d'oro zecchino. Tuttavia la morbidezza dell'impasto fu importata da Vienna dove pasticceri italiani producevano brioche per la Casa Reale Asburgica. Questo dolce diventò nel 1260 una specialità natalizia veronese detta "nadalin" con base a forma di stella a otto punte, non molto alto; fu creato per festeggiare il primo Natale dopo l'investitura dei nobili Della Scala a Signori di Verona. Solo nell'ottocento il dolce cambiò forma: venne alzato, le punte ridotte a cinque e chiamato "pandoro". Questo si diversificava dal "nadalin" per la morbidezza dell'impasto e per la mancanza della glassa. Ben presto il "pandoro" divenne il simbolo di Verona che, riprodotto nei laterizi, veniva utilizzato come decoro delle colonne nelle abitazioni dei nobili.

## Descrizione del prodotto

Il "dolce nadalin" è composto da: lievito madre (succo di mela, farina, acqua), tuorlo d'uovo, zucchero, farina, burro di cacao, burro, bacche di vaniglia, sale.

## Processo di produzione

Ha una lavorazione lunga e laboriosa che dura quattro giorni. Si prepara il lievito madre, lo si rimpasta almeno 3 volte con aggiunta di acqua tiepida e farina; si aggiunge il tuorlo d'uovo, lo zucchero, il sale, la vaniglia e la farina. Con il burro, il burro di cacao e il tuorlo d'uovo si fa un'emulsione che si aggiunge all'impasto.

Si lascia riposare l'impasto per 30 minuti in cella; poi si esegue la pezzatura dell'impasto nei formati richiesti quindi, il tutto ritorna in cella per riposare altre 12 ore al termine delle quali il prodotto viene infornato. Dopo la cottura viene lasciato a raffreddare negli stampi capovolti per impedire l'afflosciamento della parte superiore. Quando il prodotto è freddo si procede al confezionamento.

## Usi

Nelle festività, a fine pasto, abbinato spesso con vini dolci, bianche e neri, di grande struttura.

## Reperibilità

Durante il periodo natalizio è reperibile presso pasticcerie e negozi di alimentari della Regione.

## Territorio interessato alla produzione

Verona e provincia.

