

# PANDORO DI VERONA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pandoro di Verona.



## La storia

Le origini del pandoro 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 vede la nascita ufficiale alla fine dell'Ottocento; una pubblicità apparsa sulla rivista "Can della Scala", promossa dal pasticciere Giuseppe Cometti, in Verona, reclamizzava il suo "Pan d'Oro" il 20 marzo 1894. Viene ora da pensare che, lontano dal Natale, questo prodotto fosse pubblicizzato per le imminenti festività pasquali, o venisse comunemente consumato in importanti occasioni familiari (compleanni, ricorrenze, ecc.). La ricetta del Co-

metti venne ceduta nei primi anni del Novecento alla Pasticceria Paluani.

"Questa specialità veronese, dove burro uova e zucchero dominano l'impasto, trova le sue radici nella tradizione dei dolci lievitati e cotti al forno, da prepararsi per le festività.... Ma è negli ultimi decenni dell'Ottocento che questo dolce trova la sua affermazione tra la clientela di Verona, tanto da mettere in conflitto pasticcerie e panettieri del veronese spingendo Domenico Melegatti a chiedere in data 14 ottobre 1894, ed ottenere due mesi dopo dal Ministero di Agricoltura Industria e commercio, il brevetto di Privativa industriale per la produzione del Pandoro".

Da altre fonti scritte, ricettario di Giò Battista Perbellini, pasticciere di Legnago, si apprende che il pandoro ha in gran parte sostituito il tradizionale dolce veronese "nadalin", a forma di stella, dalle caratteristiche "troppo rustiche e superate". La produzione del "pandoro di Verona" segue il ciclo stagionale concentrando da settembre a dicembre il 50% della produzione, in relazione alle festività di Natale e Capodanno.

## Descrizione del prodotto

Il "pandoro di Verona" 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; 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, la si aggiunge all'impasto e di lascia riposare per 30 minuti in cella; poi si esegue la pezzatura dell'impasto nei formati richiesti, il tutto ritorna in cella per riposare altre 12 ore al termine delle quali il prodotto viene infornato e quindi lasciato raffreddare negli stampi. Quando il prodotto è freddo si può levarlo dagli stampi per il confezionamento.

## Usi

Dolce simbolo delle festività di Natale e Capodanno il "pandoro di Verona" viene consumato molto spesso in abbinamento a vini dolci, spumanti secchi e dolci.

## Reperibilità

Durante il periodo natalizio il prodotto è reperibile presso pasticcerie, negozi alimentari e nella media e grande distribuzione regionale in tutta Italia.

## Territorio interessato alla produzione

Verona e provincia.

