

COLOGNA. Presentata in Provincia l'annuale fiera sul dolce tipico che si terrà nel fine settimana

Il mandorlato varca i confini fra tradizione e nuove varianti

Bertolini sbarca negli Stati Uniti, Bisognin protagonista a Cremona

Paola Bosaro

Il mandorlato di Colonia esce dai confini veronesi e veneti per conquistare i palati italiani ed esteri. Il presidente della Provincia Manuel Scalzotto, ha presentato ieri, ai Palazzi Scaligeri, la manifestazione dedicata al dolce tipico della città dove ricopre la carica di primo cittadino. L'8 e il 9 dicembre Scalzotto vivrà la sua prima Festa del mandorlato con la fascia tricolore e quella blu da rappresentante dell'organo provinciale. «Il mandorlato», ha detto ieri il sindaco-presidente, «non è semplicemente un prodotto tipico eccellente del nostro territorio, ma un vero proprio simbolo grazie al quale tante persone conoscono Colonia ben oltre i confini provinciali e regionali».

Questa affermazione è ancora più vera oggi, visto che alcuni produttori si stanno impegnando per conquistare con la prelibatezza a base di mandorle, miele, albume d'uovo e zucchero nuovi mercati al di fuori del Veneto e perfino oltreoceano. La dolciaria «San Marco», con il suo prodotto marchiato dal leone di Venezia, dove il mandorlato era conosciuto ed as-

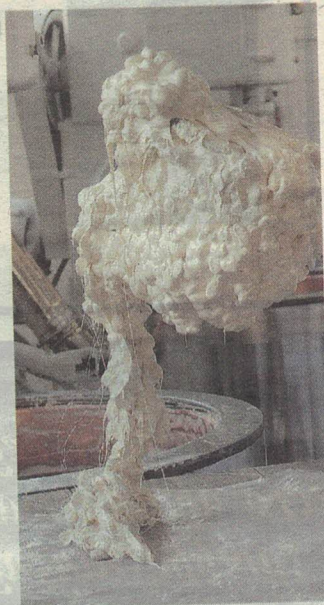
saporato fin dal Cinquecento, partecipa a fiere in Friuli Venezia Giulia e in Trentino Alto Adige. «In Friuli è più facile farsi apprezzare», rivela Antonio Bellini della «San Marco», «mentre trentini e altoatesini hanno una grande tradizione in fatto di dolci e sono più restii ad aprirsi alle nostre proposte, tuttavia riconoscono la bontà del nostro mandorlato». La dolciaria di via Quari Destra sta provando a sfondare anche nel Lazio, soprattutto nei dintorni della capitale.

Chi ha deciso di varcare l'Atlantico è stata l'azienda «Bertolini e Figli», ex «Casa del dolce», che tramite il distributore «Love to Italy» ha spedito nella costa est degli Stati Uniti cinque quintali di mandorlato biologico in tortine da 200 grammi. Il mandorlato bio è senza zucchero e, invece del miele d'acacia, contiene miele di agrumi. «Nelle gastronomie che propongono alimenti d'eccellenza provenienti dal nostro Paese, verrà lanciato nelle prossime settimane anche il mandorlato di Colonia», riferisce Elisabetta Bertolini. «Le prime impressioni degli statunitensi sono state davvero incoraggianti per noi». «Bertolini e Figli» è presente in que-

sti giorni anche a «L'Artigiano in fiera» a Milano, nei villaggi di Natale di Jesolo, Lazio e Verona. Il 16 dicembre proporrà una degustazione di mandorlato nel negozio gourmet «Fauchon» di Parigi.

La pasticceria «Bisognin» è reduce invece dal successo della quinta partecipazione alla Festa del torrone di Cremona. «Cinque anni fa ci presentavamo nella patria del torrone in punta di piedi: quest'anno alcuni visitatori chiedevano espressamente di noi e del nostro mandorlato dorato», rivela Daniele Faggion. Anche «Bisognin» in questi giorni promuove il proprio prodotto a Milano e al mercatino natalizio di Jesolo. A febbraio la pasticceria di piazza del Mandamento sarà al «Fico» di Bologna, il più grande parco agroalimentare al mondo. La proposta innovativa di quest'anno di «Bisognin», a base di mandorlato, è la brioche ripiena di crema pasticcera mescolata al dolce tipico colognese.

Infine i produttori «Garzotto Rocco», «Marani» e «Nodari» non mancheranno all'appuntamento dell'8 e del 9 dicembre. La loro storia, la fedeltà alla ricetta originale e la ricerca di materie prime di



Il mandorlato di Colonia

elevata qualità sono, da sempre, garanzia di squisiti mandorlati. «In questa edizione della Festa l'evento si allargherà dal corso principale ad altre vie del centro», spiega la presidente della Pro loco Ivana Pozzan. «Si amplia anche l'offerta del dolce tipico: accanto al mandorlato tradizionale verranno infatti proposti il panettone al mandorlato, il mandorlato biologico e integrale, i biscotti al mandorlato e le brioche». •