



IL GIRO DEL MONDO A TAVOLA

di Alfredo Zavanone



Sulla pizza ci va il vino frizzante, come spiegano gli esperti della Fisar (Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori) “Pinot Nero, Lambrusco e Gragnano di Campania sono i migliori sulla margherita, così come alcuni rosati leggeri, mentre per la “cavolini e speck” si abbinano bene il Greco di Tufo Docg, il Fiano d’Avellino Docg o uno Chardonnay”: queste le parole di

Carlo Iacone e Domenico Natale, rispettivamente delegato Fisar di Caserta e sommelier, che proseguono:” Sulla “fuoco e fiamme” via libera per Cecubo campano, Falerno di Caserta e Chianti classico, mentre con la “scarola, capperi e salmone” ok per il Sauvignon, la Falanghina Campi Flegrei e il Fiano d’Avellino, che va bene anche per la “pesto e funghi”. Vanno bene anche il Rosato di Casavecchia e il Cerasuolo di Vittoria Frappato.

Se vi piacciono le rose il suo regno è il Sud Tirolo, al Romantik Hotel Oberwirt di Marleno(BZ), locanda risalente al XV secolo oggi albergo di alta classe circondato da terrazze verdi con meleti e alberi rigogliosi. La rosa è la protagonista indiscussa fra le 1700 piante e le oltre 60 varietà curate con passione dal proprietario e utilizzate nei trattamenti del centro benessere Amadea. Il fiorito percorso wellness ha inizio dal relax grazie alla vasca con petali, camomilla ed oli essenziali, sorseggiando un bicchiere della bevanda desiderata. La crema alle rose viene spalmata sul corpo e tenuta in posa nel lettino ad acqua prima di passare al massaggio con olio caldo che ridona morbidezza alla pelle. Il percorso si conclude con un massaggio facciale tramite sacchetti riempiti di petali di rose e fra i trattamenti rilassanti figurano impacchi al fieno, uva e mele, prodotti tipici della terra sudtirolese.

Fra gli ambienti è possibile visitare la sauna finlandese, il bagno turco alla rosa, la bio-sauna, la sauna a raggi infrarossi, ideale per sciogliere tensioni e contratture a schiena ed arti. Piscina interna ed esterna completano l’offerta relax, mentre il tettuccio rivestito in lamine d’oro ricorda il simbolo di Innsbruck. Per informazioni: www.oberwirt.com.

Il panettone torna a profumare italiano dopo una pausa elvetica: infatti Motta ed Alemagna, due dei principali produttori italiani del tipico dolce natalizio, erano stati acquistati dalla svizzera Nestlè che ora li ha ceduti alla Bauli di Verona. Quest’ultima è conosciuta in tutto il mondo per il classico pandoro, re della tavola festiva col panettone e la colomba pasquale, grazie ai quali copre il 25% delle vendite dolciarie nei periodi di punta, arrivando fino a punte del 38%.

I marchi Motta ed Alemagna, nati da imprese familiari nei primi anni Venti ed in seguito rilevati dalla Sme del gruppo Iri, sono stati acquistati dalla Nestlè nel 1993 in un difficile momento di tracollo finanziario, seguito dal risanamento aziendale e dal rilancio in grande stile grazie alla produzione dei gelati, novità assoluta prima di allora.

Tutto inizia nel 1919: la Grande Guerra si è conclusa e bisogna ricominciare tutto da zero. Da Villa Fornaci di Gessate, un piccolo paese dell’entroterra lombardo, arriva a Milano con mezza lira in tasca Angelo Motta. E’ un ragazzo sveglio, poco incline allo studio, che va a lavorare come garzone di bottega dal primo panettiere che incontra. Alle due del mattino è già all’opera per la prima infornata, il suo pane è molto apprezzato ma lui ha un’idea fissa: realizzare qualcosa di nuovo con

farina e lievito, scovando altri ingredienti adatti. Alla fine del 1919 Angelo dirige già il primo laboratorio artigianale, un forno con annesso negozietto in via della Chiusa.

Le cose vanno bene, il Nostro apre nuovi punti vendita ed in città il suo panettone (nato rielaborando un'antica ricetta) fa furore. La leggenda narra che come dolce nacque al termine di un ricco pranzo natalizio offerto dagli Sforza a Milano. Dopo le 30 portate gli ospiti attendevano i dolci, ma dalla cucina arrivò un forte odore di bruciato: tutto si era ridotto in cenere. Ecco quindi che un giovane aiuto cuoco, Toni, con farina, burro, uova, zucchero, uvetta e canditi improvvisò un dolce che fu apprezzato da tutti i presenti. Era nato il "pan di Toni", cui mancava solo il lievito per diventare il più conosciuto dolce meneghino: il panettone.

Nel 1921 inizia l'avventura di Gioacchino Alemagna, orfano, che comincia a lavorare come garzone in una panetteria di Melegnano, a pochi km da Milano. Anche lui è abilissimo a preparare il pane ed ha un'idea fissa: il panettone. Nel 1925 apre il suo caffè a Milano ed i suoi dolci diventano i preferiti delle famiglie bene, che la domenica si mettono in coda per acquistarli. Nel 1933 nasce la pasticceria Alemagna in Piazza del Duomo ed i negozi via via si moltiplicano, conquistando la città come quelli che nel frattempo ha aperto anche Angelo Motta. Fra le due aziende inizia un dualismo che continuerà fino alla crisi degli anni Settanta, che li obbligherà a cedere le loro imprese.

Nel 1927 entra in scena il terzo protagonista della fiaba, il veronese Ruggero Bauli, anche lui garzone presso un forno. A differenza degli altri due, però, non farà fortuna, e quindi si imbarcherà per l'Argentina salpando sulla "Principessa Mafalda". Ecco il ricordo della famiglia Bauli in proposito: "Nei saloni di prima classe, alle 17 del 25 ottobre 1927, si beveva tè al suono delle danze. Ruggero viaggiava in terza classe ed era in coperta, e si accorse che il bastimento stava affondando al largo del Brasile.

Un secondo episodio Titanic: la nave si inclinò su un fianco, i motori andarono in avaria, la poppa si alzò verso l'alto ed i passeggeri furono risucchiati dal mare. Ruggero riuscì a salvarsi grazie ad una rete da pescatori ed alcuni giorni più tardi arrivò sano e salvo in Argentina e cercò un suo compaesano emigrato laggiù. In pochi mesi fece fortuna e la sua pasticceria a Buenos Aires diventò un punto di ritrovo con ben 40 dipendenti.

Nel 1937 tornò a Verona con la moglie Zina e ben presto arrivò a sfornare 5000 brioches al giorno, conquistando in breve tempo il titolo di re della pasticceria cittadina, fino al 1963, anno di nascita del pandoro, tipico dolce natalizio assieme al panettone le cui origini risalgono ai raffinati maestri pasticceri della Repubblica Veneta che nel '500 servivano sulla tavola dei Dogi squisiti dolci a cono ricoperti di foglie di oro zecchino, chiamati appunto "pan de oro".

Ruggero unì il delicato sapore della ricetta originaria con la leggerezza della pasta "brioche", il dolce preferito dalla Casa Reale degli Asburgo, e dal 1960 i tre figli Alberto, Carlo ed Adriano hanno affiancato il padre nella gestione dell'impresa, cresciuta poi a ritmi serrati e vertiginosi ed arrivando in breve tempo ad essere la prima in Italia per produzione e vendita di dolci natalizi.

Oggi le tre casate, Motta, Alemagna e Bauli, hanno riunito le loro fila, mentre il panettone, tornato italiano, dal prossimo Natale se la vedrà, ma questa volta in casa, col pandoro.