

È NATO IL DOLCE PERDONO

# La tavola in fiore per una nuova tradizione

La mossa storica è toccata ai panettieri e pasticceri: all'orizzonte del buongusto casalingo è sorto il *Dolce Perdono*. Il riferimento al famoso *Perdono* è evidente.

L'arte bianca della panetteria, quella che sforna il *panem nostrum*, il bastoncino, la pagnotta, il panino, il cornetto, la rosetta, la michetta, la focaccia, la ciabatta; il pane dal tocco buono caldo croccante, friscellato dall'asse alla tramoggia, impastato al lievitare, tenero e rigonfio dalla camera del forno, ha attraversato il « *tratturo antico* », ha creato il capolavoro melegnese.

Perfino il buontempone Giovenale, passato alla storia della civiltà godereccia per il conio linguistico del « *Panem et circenses* » nella decima satira, griderebbe giulivo con i suoi Romani, avidi di sicuro pane e di continui giochi del circo quanto più nuovi tanto più infervoranti.

Il grido giulivo dei Melegnesi tuonò domenica 22 gennaio 1984, nel pomeriggio, presso la Sala del Consiglio Comunale: eccolo, il *Dolce Perdono* sull'austero banco del governo locale.

Cinque concorrenti, cinque tesori della tavola: uno il migliore incoronato tra i quasi pari, il numero 3. Così la giuria ha sentenziato. Ha vinto il panettiere-pasticciere Bertolotti di Via Bixio, dopo quasi due ore di consiglio segreto della giuria, composta da dirigenti delle associazioni dei panettieri e pasticceri di Lombardia, e

con la presidenza del sindaco Bellomo. Gli altri quattro: al secondo posto *ex aequo*.

Un cammino storico al suo primo passo, una tradizione al suo iniziale avvio. La casa delle fate melegnesi (la saga delle leggende-tradizioni, il miele di Santa Savina, le uova del Risanarolo del Carmine, il terribile funesto *bi-biana*, il drago della palude gerondea, il *Bernabò* sperduto, i *due frati* che mangiano la bolla della scomunica, il *fuoco miracoloso* di San Carlo, il *ponte levatoio* ostile al cardinale) sussulta ancora oggi 22 gennaio 1984.

Ma qui la poesia diventa realtà. E la realtà sostiene il cammino della tradizione.

Il *Dolce Perdono* è la nuova « *legenda* », tutta nostra, tutta per il popolo melegnese, partecipante assai numeroso al nascere del dono collettivo: cittadini di ogni categoria, autorità, rappresentanti di associazioni.

La manifestazione, sorta per iniziativa della Pro Melegnano, è quasi un'anteprima della ormai famosa Primavera Melegnese.

E le associazioni tennero a battesimo il *Dolce Perdono*: mentre la giuria discuteva, separata, per darne il giudizio di valore, nella Sala del Consiglio Comunale passavano le immagini proiettate dall'attività delle Associazioni Melegnesi, le specifiche prestazioni pubbliche, le finalità sociali ed individuali: uno sciame di cittadini impegnati con proprie energie

creative. Volti noti, arciconosciuti o rari al pubblico; cariche umane di tutte le grandezze morali, culturali, economiche, sportive, assistenziali, artistiche.

Sono le « *Immagini per conoscerci* », nella rielaborazione dei tecnici di Radio Melegnano. Un pubblico che gremiva la Sala Consiliare e che ha seguito con calorosi applausi la manifestazione, ha fatto corona.

La garanzia legale, per il segreto dei nomi, è stata esercitata dal notaio dott. Loredana Grimaldi.

Brillante Pasticceria del Lamber, simpatico fornaio Sergio Bassi, geniale panettiere Bellocchio, prestigiosa Bottega del Caffè, ottimo Bertolotti, grazie!

Altri abbiano pure il « *panettone* », il « *gioppino* », la « *cremonesa* », la « *papalina* ». Noi, a Melegnano abbiamo — finalmente! — il « *Dolce Perdono* ».

Cesare Amelli

## PASTICCERIA A MELEGNANO

# “Dolce perdono” Tradizione che si evolve

**Bandito un concorso. Premiato un prodotto da forno a lunga conservazione. Giuseppe Bertolotti il vincitore**

La tradizione c'è e si evolve, a Melegnano. Per esempio nel settore dolciario, dove la cittadina, che conta numerosissimi operatori in grado di preparare al meglio tutta la pasticceria tradizionale lombarda, ha voluto creare un suo “dolce tipico”, bandendo un concorso e scegliendo il vincitore con un'apposita giuria. A bandire il concorso è stata la Pro-Melegnano. Il bando chiedeva ai partecipanti la preparazione di un “dolce-perdono” realizzato con ingredienti padani e ben conservabile per ottimizzarne la distribuzione. Si sconsigliava l'uso di creme, panna e simili.

Alla fine di gennaio la giuria si è riunita per esaminare i dolci in concorso. Il premio è stato assegnato a Giuseppe Bertolotti per una torta da forno a base di pasta frolla e di amaretti, mandorle e cioccolata, guarnita con fogliette di mandorla e zucchero a velo. La motivazione della scelta è stata estremamente chiara: tra tutti i dolci partecipanti quello preparato da Bertolotti è il più confacente per ingredienti e gusto a quanto richiesto dal bando; si presta meglio degli altri alla lunga conservazione a temperatura ambiente ed è realizzato con ingredienti tipicamente padani.

Che questo dolce diventi realmente un “dolce tradizionale”, facendo breccia nelle abitudini alimentari di tutti e conquistando il gusto di tutti non è solo auspicio ma soprattutto una legittima speranza. Ed è stato questo il motivo per cui la giuria, composta dal sindaco Michele Bellomo, da due rappresentanti dell'associazione panificatori, Antonio Cella e Ezio Colombo e, per la categoria degli alimentaristi, da Enzo Novazzi e da Gino Miniati, ha deciso all'unanimità di premiare il “dolce perdono” di Giuseppe Bertolotti.

MELEGNANO: PER ARRICCHIRE LA TRADIZIONE

# La “Festa del Perdono” ha trovato il “suo” dolce

di R. RASTELLI

Si chiama “dolce perdono”, la torta creata dal sig. Bertolotti Giuseppe, panettiere e pasticciere in Melegnano, che domenica 22 gennaio ha vinto il primo premio del concorso indetto dalla pro Melegnano, per dare un dolce alla cittadina melegnese che rappresenti ed impreziosisca la storica, famosa fiera del “Perdono”. La festa del Perdono che risale al 20 gennaio 1564 (anno in cui il papa Pio IV concesse la bolla del perdono alla chiesa di S. Giovanni Battista in Melegnano) cade ogni anno il giorno del giovedì Santo prima della Pasqua, ma la fiera del perdono dura tre mesi, da marzo a giugno ed è considerata la fiera più lunga d'Italia.

Questa festa è da più di quattro secoli occasione di un grande mercato, di gare, iniziative culturali e scolastiche, manifestazioni sportive, pirotecniche, mostre, parate musicali ecc.; mancava soltanto un dolce “consacrato”, “storico”, tipico che esprimesse l'anima naturale di Melegnano, il cuore produttivo della nostra terra Lombardo-padana e che diventasse il dolce rituale di questa festività. Da domenica 22 questo dolce esiste.

La ricetta è un segreto. A noi è apparsa come una specie di panettone basso, giallo per le molte uova, con mandorle amare nel fondo ed una farcitura dall'intenso sapore di sciroppo di amaretto; ci ha ricordato un antico dolce Inglese fatto su ricetta del 1600.

Il concorso precisava che gli ingredienti dovevano essere scelti fra i prodotti della nostra pianura padana, che la torta doveva avere buona conservabilità a temperatura ambiente e in confezione sigillata

ta e che per tale motivo si sconsigliava l'uso di creme, panna e simili. Cinque i concorrenti; la Bottega del Caffè del Sig. Gandini, la pasticceria del Lamber, Sergio Bassi il fornaio, la pasticceria Bellocchio ed appunto il vincitore Bertolotti. Ottimi comunque anche tutti gli altri dolci che si sono classificati al 2° posto Ex equo.

La giuria era composta, oltre che dal sindaco Michele Bellomo, da una commissione di esperti milanesi: il sig. Ezio Colombo, vicepresidente dei panificatori italiani, Gino Miniati esperto in pasticceria, il Dr. Renzo Novazzi alimentarista ed il sig. Antonio Cella. Per conferire una patina di storicità all'avvenimento era invitato anche il prof. Don Cesare Amelli, storico melegnese, che ha fatto da legame fra i vari momenti della cerimonia ed anche da trait d'union fra il passato, le tradizioni storiche melegnesi e l'avvicinamento odierno, che tali tradizioni vuole celebrare ed esaltare in un dolce ricorrente festaiolo, familiare e casalingo.

D'altronde in tutte le epoche, fin dalla preistoria, e presso tutte le civiltà ed i popoli, l'atto orale del mangiare è stato sinonimo e simbolo di vita, di assorbimento e simbiosi, di compenetrazione, di amore, di crescita, un fatto, quindi, anche di cultura. A Melegnano sicuramente anche simbolo di continuità e radicamento di un ricco patrimonio di tradizioni, storia, leggenda e folklore.

Dopo la cerimonia, assaggi di torte ed altri dolci, preparati dai concorrenti, per tutti i numerosissimi presenti. Una iniziativa indovinata, una cerimonia riuscita, che ancora una volta sta a dimostrare che la gente ama questi momenti di calore e di corralità, ha bisogno di riconoscersi nelle tradizioni e di continuarle.

R. Rastelli