

Melegnano: Giuseppe Bertolotti, panificatore e pasticcere

PER LA «FESTA DEL PERDONO» HA IDEATO UN DOLCE SPECIALE

Si chiama «dolce perdono», la torta creata dal sig. Bertolotti Giuseppe, panettiere e pasticcere in Melegnano, che ha vinto il primo premio del concorso indetto dalla pro Melegnano,

per dare un dolce alla cittadina che rappresenti ed impreziosisca la storica, famosa fiera del «Perdono».

La festa del Perdono che risale al 20 gennaio 1563 (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 che diventasse il dolce rituale di questa festività. Ora 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 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 aequo. La giuria era composta, oltre che dal sindaco Michele Bellomo da una commissione di esperti milanesi, il sig. Ezio Colombo, vicepresidente dei panificatori di Milano, 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 melegnanesse, che ha fatto da legame fra i vari momenti della cerimonia ed anche da trait d'union fra il passato, le tradizioni storiche melegnanesi e l'avvenimento odierno che tali tradizioni vuole celebrare ed esaltare in un dolce momento festaiolo, famigliare e casalingo.

D'altronde in tutte le epoche, fin dalla preistoria, e presso tutte le civiltà ed i popoli, l'atto del mangiare, è stato sinonimo e simbolo di vita, di assorbimento e simbiosi, di penetrazione, 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 ZAVATTARO



Il vincitore del concorso, Giuseppe Bertolotti, espone il nuovo dolce. Gli sono accanto, in rappresentanza dei panificatori di Milano il vice-Presidente dell'Associazione, Ezio Colombo (a destra) e il consigliere Antonio Cella (a sinistra)