

# El Dolce Perdon del Bertulott prestinee

Anca istann con la primavera e nonostante il periodo elettorale, a Meregnan, come è ormai tradizione, con il suo consueto folclore, i suoi vivaci colori e el su muviment... a gh'è rivaa el Perdon!

La nostra Fiera ci richiama innanzitutto uno straordinario dono spirituale, tutt noster, ed è sempre un fantastico appuntamento, un colorito richiamo. Qualche spiritoro meregnanin potrebbe dire: «vecc 'me cucù!» ma intanto el Perdon ha raggiunto la 431ª edizione.

Nonostante l'età la Festa è sempre nuova, bella, vivace e ricca di attrazioni. Si potrebbe dire una specie de spümon, che sottolinea l'inventiva, l'intraprendenza e il lavoro dei meregnanin.

Con un po' di fantasia, la «Festa del Perdon» si potrebbe paragonare anche ad una specie di grande dolce, che con i suoi aromi gustosi ed ingredienti genuini accontenta ogni palato.

Del resto, in di temp indree, in occasione delle tradizionali feste rionali non poteva mai mancare in ogni casa: la turta!

## El Perdon l'è a Meregnan

Con un certo orgoglio... a turta finida, in ogni parte del mondo tutti ormai sanno che el Perdon l'è a Meregnan, per cui nessuno vuol mancare a questo ultracentenario appuntamento.

Riva gent da tutt i part!; è come se avessero dervid l'uscèra!, e così fra frucc, sbütton e gumedad, la gente oltre spingersi sulle piazze fra il baccano della fiera, fa anche la fila per entrare nella nostra Basilica di San Giovanni, per ciapà la perdunanza!

Anche qui si ripetono usanze ed abitudini, come fossero dei riti, convinti, con quelli, di farsi perdonare anche perché sù la göba, una quèi magagna a ghe l'em tüti, e anche i pussee gross baluson (magari anche qualche «tangentopolitiano») convinti de ciapà la perdunanza per una volta a l'ann a curen in Giesa.

Gh'è de rid a vedei: avanzano piano, piano, si guardano attorno, con una mano tuchen el quader, lo strofinano con il fazzoletto, accendono una candila davanti a la Büla, mettono un'offerta ne la büssula,

fann una pastrugnada di segno della croce, e con un mücc de riverens escono contenti ne la baraunda certi di essere a post cunt la cuscensa... e di aver ottenuto el Perdon!

\*\*\*

Usciti sù el pasquè incontrano subito i «tenga! tenga!» che con disinvolta invadenza offrono mistaa e medajett prodigiose, oppure pianètt de la furtüna con i numeri de mètt al lott.

Frastornati dal suono di trumbètt dal tam-tam delle musiche, mischiate alle urla degli imbonitori «da questa parte signori», si immergono ne la calca e la confusione, mentre nell'aria volteggiano i balon colorati e bandierine internazionali e se senten... tüti i dialètt del mund!

\*\*\*

Tutto intorno gli aromi e gli ingredienti che caratterizzano la Fiera: mediatori che contrattano, mercanti che offrono, i barasin cunt i firon e le castagne secche, dall'altra parte quelli dello zucchero filato, di stracadent e di crucant.

Sui loro banchetti lunghe stecche di torrone che sembrano putrell de ciment armad, bumbon, canimei e pastrügn,

milagusti di ogni colore e sapore!

L'aria la se fà poi spessa e diventa irrespirabile. In giro, spüssa di fritto, di frittelle, di craffen, de carsensin. Poi più avanti odori di unto, di grasso, di salsicce, salamini e porchette, accanto a tosti e facacce riscaldate e tanti panini imbottiti da roba misteriosa!

Poi le lunghe file di banchètt e banchetin, il grande mercato... e per terra sui teli, le cianfrusaglie e i taravei degli ambulanti e degli extra comunitari.

Anche se un po' appartato c'è poi il parco divertimenti, con i suoi assordanti richiami, i ciarlatani, quelli del gioco delle tavolette. Poi le mostre, i vari stand con prodotti locali e artigianali, le macchine agricole e industriali, i cavalli, i pegurin, i anedott e pure sin! In mezzo a tutt 'stu bacan la gente, le loro grida e tanta legria!

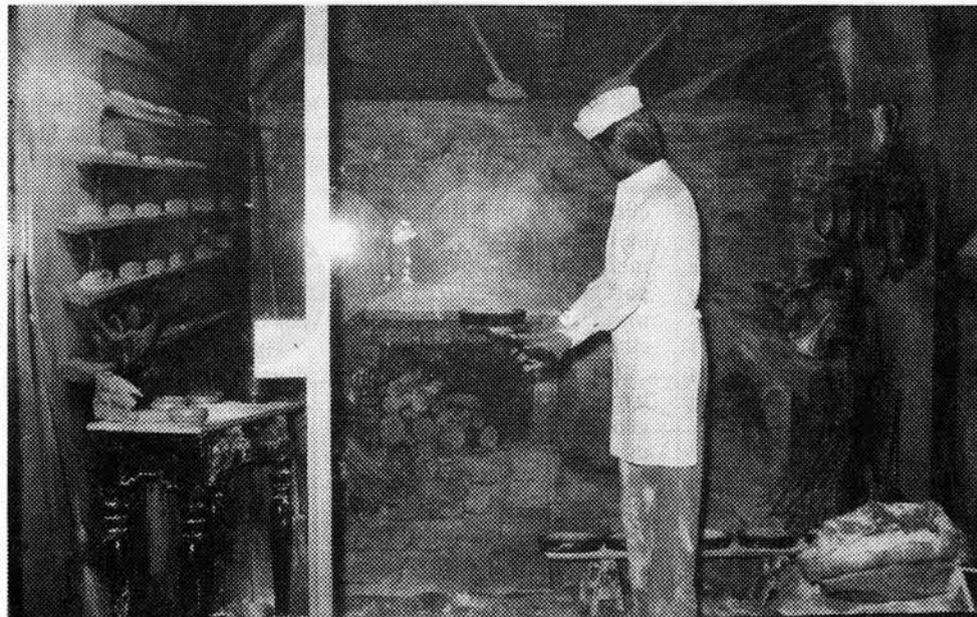
Questa è la nostra fiera, a l'è el Perdon de Meregnan!

## I dieci anni del «Dolce Perdon»

In mezzo a tutto questo, si sentiva la mancanza di qualche cosa di tipico, di nostro, de meregnanin! Qualche cosa che lusingasse i petit, che ciapass per la güla... che lasciasse la buca buna!

Una roba genuina che accontentasse i güst, i saür, magari che se sfrugüass in buca, e che per tutto l'anno con i suoi contenuti la fragranza e la qualità richiamasse el Perdon de Meregnan e dess anca ai pussee balusson la possibilità di potersi riabilitare... con un «Dolce Perdon»!

A colmare questa mancanza, si legge nelle cronache cittadine di allora, ci pensò la no-



Fiera del Perdono 1984: nasce il «Dolce Perdon» della Premiata Panetteria e Pasticceria Bertolotti, vincitrice di ben 25 Primi premi del Concorso Vetrine, nella foto della raccolta G. Bertolotti, viene ricordato il lieto evento... in vetrina.

stra «Pro Melegnano».

\*\*\*

Ci racconta Ennio Caselli, dinamico e intraprendente Presidente della «Pro Melegnano» che, in occasione della 421ª fiera, nel 1984, il consiglio dell'Associazione Culturale decise di istituire un bando di concorso fra i pasticceri melegnesi, per una particolare torta che richiamasse el Perdon, i tipici prodotti della nostra terra, e che entrasse a far parte delle nostre tradizioni meregnanine.

Il bando di concorso - prosegue il Caselli - prevedeva che la torta doveva avera buona conservabilità a temperatura ambiente, in confezione sigillata, e con marchio di garanzia: sconsigliato l'uso di crema, panna e simili.

Un po' malizioso ci fa presente onde evità qualche 'turta', a far parte della giuria oltre al sindaco di allora, furono convocati alcuni esperti pasticceri milanesi, dei panettieri e un alimentarista, che sceglierono da competenti... la miglior concorrente.

Ci racconta così che dopo qualche ora, rinchiusi in una sala del Comune, dopo il primo assaggio, una pelucada e un sgagnon, all'unanimità la giuria salutò la nascita del «Dolce Perdon» di Giuseppe Bertolotti.

A titolo di cronaca, ci segnala Caselli, i concorrenti furono cinque, e precisamente Gandini della «Bottega del Caffè», la «Pasticceria del Lamber», Sergio Bassi «Il Fornaio», la «Pasticceria Bellocchio» e il vincitore Bertolotti.

\*\*\*

Per maggiori notizie sui dieci anni dalla nascita della favolosa torta «Dolce Perdon» siamo andati di buon mattino a trovare el siur Bertulott, nel suo rinomato negozio sull'angolo di via Bixio con via Marconi, mentre si stava sfronando il pane fresco e fragrante.

Con il suo berrettino bianco, ben contento della visita, felice di mostrarci il suo pane

e i suoi dolci prodotti, ci accoglie con il suo simpatico sorriso, anche se - aggiunge - «sunt un pu stracc!». E anche questo, si può intuire, in quanto ogni notte a mezzanotte con i suoi collaboratori, inizia a lavorare per darci il... nostro pane quotidiano.

«L'è el nost mestee». E ogni notte dal suo forno tedesco escono dagli otto ai dieci quintali di pane, che sfamano circa 700 clienti al giorno, fra i quali alcuni ristoranti e mense.

Ci mostra così numerose foto della bottega, del forno e soprattutto quelle inerenti al «Dolce Perdon» e anche dei «Perdonini» e del giorno della Fiera, quando la gent la rüsa per acquistare la squisita torta, che quest'anno festeggia i suoi dieci anni! Ci sottolinea che solo nel giorno del Perdon vengono normalmente vendute circa duemila torte, mentre durante l'anno ogni occasione è buona per comperare o far omaggio del «Dolce Perdon»

do una scia di gradevolissimo profumo di dolci verso il reparto pasticceria, con un certo orgoglio el siur Bertulott ci fa presente di aver vinto ben 25 primi premi del Concorso vetrine, che ogni anno viene organizzato in occasione del Perdon.

Siamo così scesi nel misterioso locale sottostante: la pasticceria, dove vengono confezionati panettoni per Natale, agnelli per Pasqua, torte per ogni occasione e tanti dolci... de fà vegni i vèrmen!

Ci mostra ancora el siur Bertulott, altre foto con monumentali e maestose artistiche torte, che hanno onorato grandi cerimonie e matrimoni, confezionati da mani esperte nella sua pasticceria.

Attorno tavoli, scaffali, macchine per impastare, forme, freezer, contenitori e un'infinità di ingredienti, per creme e similari... prunti per miscià insèma.

Ci presenta quindi il signor



El dì del Perdon: davanti alle vetrine di via Marconi, i figli Ettore e Alberto Bertolotti con il «Dolce Perdon» e i gustosi prodotti della premiata pasticceria (Raccolta G. Bertolotti).

in quanto fa parte della tradizione meregnanina.

Quest'anno, sottolinea el siur Bertulott, per festeggiare i dieci anni, verrà dato in omaggio, in ogni torta, un artistico piatto.

## El siur Bertulott prestinee

Mentre ci avviamo, seguen-

Battista Fugazza (di Codogno) l'estroso pasticciere, che ogni giorno prepara le varie torte e i dolci, che con el siur Bertulott collaborò a creare il nostro delizioso «Dolce Perdon». Seguiamo così con molto interesse il professionale movimento delle mani del signor Fugazza, mentre sta preparando l'impasto per confezionarlo.



1975-76: lo staff dei collaboratori di Giuseppe Bertolotti. Da sinistra: Cornelio Bignamini, Angelo Maestrani, Giorgio Bolognesi, Luigi Rebughini, Virginio Secondi, Giulio Panizzolo, Daniele Grossi e Giuseppe Bertolotti. (Raccolta G. Bertolotti).

Davanti a lui gli ingredienti a lunga conservazione che su ogni confezione della torta vengono riportati in quattro lingue: farina 00, farina di mais, fecola, sale, zucchero, burro, uova, cioccolato fonde, mandorle dolci, lievito secco, amaretto, aromi naturali.

Dopo l'impasto e la cottura nel forno, ecco finalmente pronta da gustare la nostra favolosa e tradizionale torta meregnanina che la «Premiata Pasticceria Bertolotti» presenta «alla storia e alla grazia cittadina» come sta scritto su ogni scatola confezionata della nostra torta!

\*\*\*

Giuseppe Bertolotti, classe 1938, è nato a Capergnanica in provincia di Cremona da una famiglia di contadini e di povera gente.

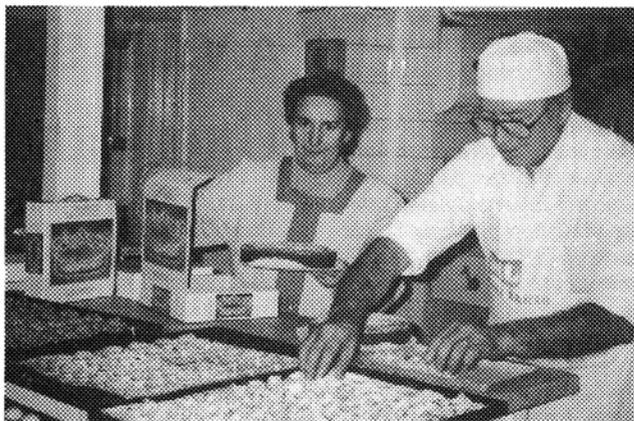
Primo di sette fratelli, racconta che dormivano in una sola stanza insieme e molte volte per terra in stalla, in quanto la miseria l'era propri de cà!

Tempi lontani, momenti difficili, ricorda *el siur Bertolott, a gh'era pocch de sfuià verz*, tempi del *mangia stà minestra o salta stà finestra*.

Certo anche *la regiura*, in mezzo a tutta quella gente che girava per casa *la stava minga li tant a caramelà*, e se qualcosa non girava in casa *el regiù*, con la sua autorità, non mancava di intervenire magari con *una manega de papin* e qualche volta con *una strògia de slavadent!*

### Da quarantun ann...

*Eren temp insina*, ma il signor Bertolotti li ricorda con dolce nostalgia.



La siura Adriana Marziali Bertolotti nella pasticceria accanto all'estroso pasticciere Battista Fugazza di Codogno che collaborò a creare il delizioso «Dolce Perdon». (Rac. G. Bertolotti).

Così, quarantun anni or sono, il giovane Pino Bertolotti, a 15 anni, per *guadagnass la michèta*, proprio all'ombra del Duomo di Milano, in via Torino, incomincia a *fà el garzinin de prestinee*.

Non c'erano allora per i *prestinee* né Pasqua né Natale e il pane si vendeva fresco... tutti i giorni! Non c'era nemmeno un orario e di notte il giovane Pino doveva aiutare a fare il pane, mentre di giorno *cunt la gerla in spala* andava in giro a portarlo ai clienti.

Rievoca ridendo *el siur Bertolott*, che una mattina di Natale, con *el bicicleton* con una cesta di pane davanti e di dietro *la gerla*, arrivato in piazza Cordusio gli scivolò la ruota nelle ratoaie piene di neve e... *ghe se stravacaa el pan in mezz a la piassa*. Ricordando quel grottesco momento si mette a ridere: *«u fermad tutt el trafic... e mentre raccoglieva michett e parigin i tram scampaneleven a tutt andà!»*.

\*\*\*

Restò così a Milano fino al-

e fiducia dalla numerosa clientela.

\*\*\*

Dice un vecchio proverbio: «chi va al mulino si infarina» e da 41 anni il signor Giuseppe Bertolotti di farina ne ha maneggiata, trasformandola in pane, in dolci e prestigiose torte. Per questo ci congratuliamo con lui, per tutte le

sue realizzazioni e gli auguriamo ancora lunghi anni di soddisfazioni e di gioia.

Certo i 10 anni del «Dolce Perdon» segnano per *el siur Bertolott*, per i suoi familiari e collaboratori una tappa veramente importante della loro attività in quanto la prestigiosa torta fa parte ormai della tradizione meregnanina.

Tutti ne parlano, tutti l'ap-

prezzano, ed è diventato «Il Dolce Perdon» uno squisito ambasciatore della nostra città.

Una vera delizia e con la sua fragranza, i suoi aromi naturali, *el sù gùst e el sù saùr...* fa pregustare a tutti quanti momenti di felicità e per *i püssee baluson* una speranza *che anca per lur gh'è semper un «Dolce Perdon!»*

Giovanni Colombo

## informazioni SIP agli utenti

Per gli utenti dei Distretti di

MILANO	prefisso	02
MONZA	prefisso	039
SEREGNO	prefisso	0362
LODI	prefisso	0371
CODOGNO	prefisso	0377

è attivo il servizio

# "1412"

## Informazioni Elenco Abbonati Richiesta numerica automatica

Il servizio consente di conoscere il nome, il cognome, l'indirizzo e il codice postale di un abbonato di cui si conosca il prefisso teleselettivo e il numero di telefono.

Il costo del servizio è di 5 scatti come avviene oggi per analogia richiesta al "12" Informazioni Elenco Abbonati.

GRUPPO IRI-STET

SIP

Società Italiana per l'Esercizio  
delle Telecomunicazioni p.a.