

COLOGNA Si preannuncia una stagione positiva per gli storici produttori del dolce tipico

Mandorlato, si riparte È sfida aperta al torrone

Bisognin partecipa alla fiera di Cremona in casa della «concorrenza»
Gli artigiani ricevuti dal presidente Luca Zaia con il sindaco Scalzotto

Paola Bosaro

●● Il mandorlato torna sulla scena invernale e si riprende con gli interessi ciò che aveva perso nei mesi delle chiusure dovute all'emergenza Covid. Mancano tre settimane alla Festa del mandorlato, che verrà proposta dalla Pro loco per tre giornate dopo lo stop forzato del 2020. In realtà, però, i produttori si stanno muovendo già da tempo per farsi trovare pronti all'appuntamento più importante dell'anno di promozione del dolce tipico di Cologna. E c'è addirittura chi non rinuncia alla sfida frontale con il prodotto che per tanti anni è stato considerato in antitesi al mandorlato: il torrone. La pasticceria «Bisognin», per il settimo anno consecutivo, è infatti presente alla Festa del torrone, che è iniziata sabato scorso e si concluderà domenica 21 a Cremona.

«Ormai i visitatori della manifestazione hanno iniziato a conoscerci, ci sono clienti che chiedono espressamente il mandorlato, anziché il torrone, e questo ci dà molta soddisfazione», riferiscono Margherita Bisognin e il marito Daniele Faggion. «Dobbiamo ammettere che alcuni tipi di torrone prodotti artigianalmente sono davvero eccezionali. All'inizio i cultori del torrone temevano di rompersi i denti mangiando il mandorlato, poi hanno iniziato a capire che è friabile e prelibato». Il torrone ha più o meno gli stessi ingredienti base del mandorlato - albume d'uovo, zucchero, miele, frutta secca - ma il dosaggio, la preparazione e la cottura sono differenti. «Bisognin» sbarcherà quest'anno anche



Il governatore veneto Zaia e la sua vice De Berti con i produttori di mandorlato, il sindaco e Pozzan della Pro loco



Daniele Faggion a Cremona

al mare, al villaggio di Natale di Jesolo, dal 27 novembre al 9 gennaio.

Gli storici produttori dell'«oro bianco» - oltre a «Bisognin», «Garzotto Rocco e Figlio», «Marani», «San Marco», «Nodari», «Bertoli-

ni», «Gli Speciali» - hanno partecipato all'incontro, lo scorso 5 novembre, con il presidente della Regione Luca Zaia, promosso dal sindaco e presidente della Provincia Manuel Scalzotto. Zaia ha definito il mandorlato «un dolce che narra la storia di una passione antica». Il post del governatore veneto è stato visualizzato da decine di migliaia di persone ed è stata una vetrina molto apprezzata dai produttori. Quest'anno, i ritocchi al prezzo del dolce colognese saranno minimi e si preannuncia una stagione positiva. Fortunatamente, la produzione della mandorle, sia in Italia che all'estero, è andata bene. Ci sono state più difficoltà a reperire il miele d'acacia, la cui produzione in Italia ha toccato i minimi storici. Egidio Meneghin, della «Dolciaria San Marco» sottolinea: «Le api, in Paesi come la Romania, hanno prodotto ottimo

miele d'acacia. Purtroppo, qui da noi, l'inquinamento atmosferico sta rendendo molto difficile la vita agli insetti impollinatori, ma in alcune nazioni dell'Est Europa ci sono coltivazioni certificate e sicure», afferma l'amministratore della società.

«L'ultima annata», spiega Linda Bertolini, ultimogenita di Giovanni Fausto, «è stata davvero particolare. Nonostante le limitazioni e le chiusure, la clientela ha continuato ad acquistare questo tipico dolce anche nei mesi primaverili, tanto che avevamo quasi terminato le scorte». «Credo che nel periodo di isolamento forzato le persone abbiano scelto di «coccolarsi» con dolci di qualità, prodotti artigianalmente, come il mandorlato», riflette Bisognin. «Ed ora non intendono più rinunciarvi. Non tutto il male, dunque, è venuto per nuocere», osserva.