

## ESPOSIZIONE FELINA

In Gran Guardia i gatti più belli del mondo **PAG 19**



## LA FORTUNA A BORGO ROMA

Con due euro vince la casa e 200mila euro **PAG 15**



**LE PROTEINE VEGETALI**  
IN EDICOLA A € 9,90  
Più il prezzo del quotidiano

## Prove generali per Palazzo Chigi

di MAURIZIO CATTANEO

Sarà anche un modo per strizzare l'occhio all'elettorato del Nord in vista delle lezioni politiche. Ed è altresì evidente che il tema dell'autonomia non è in agenda e la patata bollente passa al governo che verrà, per cui una dichiarazione fatta oggi non costa nulla. Però l'uscita di Gentiloni su Veneto e Lombardia è chiara e non lascia spazio a dubbi. «Non è egoismo», ha detto il premier, «ma una giusta richiesta di efficienza». Una dichiarazione che sgombra ulteriormente il campo dal piagnisteo romano dopo anni di accuse di scarsa solidarietà, se non di razzismo, nei confronti delle popolazioni del Nord rispetto al Sud del Paese. Accuse che alla prova dei fatti a molti apparivano come la furbesca volontà di continuare col malgoverno e con lo spreco di risorse a scapito delle aree più produttive e fiscalmente oneste del Paese. Ma come si è arrivati a parole che impegnano (...) **PAG 3**

## I NODI. Il premier apre a sorpresa: «Non si tratta di egoismo ma di una giusta richiesta di efficienza» Autonomia veneta, sì di Gentiloni

L'Agenzia delle Entrate annuncia: «Presto non si farà più la dichiarazione dei redditi»

«Una rivendicazione di efficienza e non di egoismo»: il presidente del Consiglio Paolo Gentiloni apre sulla richiesta di maggiore autonomia chiesta dai cittadini del Veneto e della Lombardia che hanno votato al referendum del 22 ottobre. Per il premier la richiesta però «deve essere una rivendicazione di protagonismo nella solidarietà e non di separazione». Si tratta

«di una sacrosanta richiesta» mentre «il legame coi territori è una parte essenziale della coesione». Il premier ha parlato anche della manovra spiegando che «deve essere snella e mirata». Intanto l'Agenzia delle entrate annuncia l'addio al modello 730: la dichiarazione dei redditi entro cinque anni non ci sarà più, e sarà il Fisco a presentarla al cittadino. **PAG 2-3**

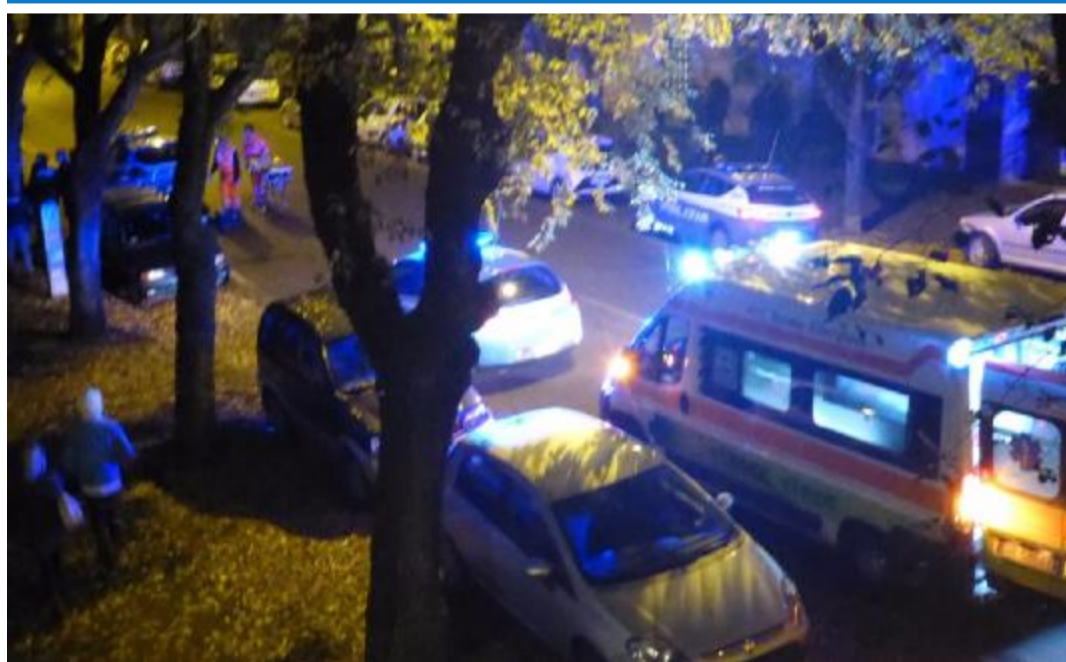
**VERONA**  
Sboarina, bilancio dopo cento giorni a Palazzo Barbieri: «Ecco cosa ho fatto e le nuove tappe»

**GIARDINI PAG 10-11**



Il sindaco di Verona Federico Sboarina fa il bilancio dei primi cento giorni di mandato e annuncia i nuovi obiettivi che ora intende raggiungere

## LA VERONA DA CAMBIARE. Scontro davanti alla sede di CasaPound



## Veronetta, notti senza pace un'altra rissa con un ferito

**BOTTE DEGRADO.** Un'altra notte movimentata a Veronetta, in via Campofiore, dove le volanti della polizia sono dovute intervenire due volte in poche ore, davanti alla sede di CasaPound: prima per sedare una rissa scoppiata fra alcuni giovani di estrema destra e di estrema sinistra, nella quale un ragazzo è rimasto ferito al volto e alla testa; poi per la «rappresaglia» di un altro giovane, che ha scagliato un cestino dei rifiuti contro la saracinesca del circolo politico e ora rischia la denuncia. Una situazione che ha ormai superato il livello di guardia: i residenti sono esasperati per i ripetuti episodi di violenza e vandalismo che si verificano nel quartiere. **PASETTO PAG 13**

## L'ALLARME. Stessa modalità dei colpi precedenti

## Due rapine in casa di notte nella Bassa

Cresce l'allarme criminalità dopo due nuove rapine messe a segno nel giro di un'ora nella Bassa, con le stesse modalità dei colpi avvenuti a Pressana e Ca' degli Oppi. Stavolta i banditi sono entrati in azione a Gazzo: una donna è stata aggredita da tre

uomini mentre guardava la televisione nella sua casa a San Pietro in Valle. Bottino 400 euro. A Isola della Scala, invece, due coniugi sono stati minacciati con la pistola alla gola e derubati di 500 euro e di un orologio. **NICOLI-VINCENZI PAG 33**

## Una sfida fuori dagli egoismi

di RICCARDO BORMIOLI

Almeno di un mese dal referendum che nel Veneto e in Lombardia ha certificato, sia pure con numeri e percentuali diverse, il crescente desiderio di autonomia espresso dai cittadini delle due regioni, il premier Paolo Gentiloni ha, ieri, di fatto allargato lo spettro di discussione intorno alla delicata questione. Etichettare la richiesta venuta dal referendum come «sacrosanta» è già qualcosa di più di una apertura di dialogo: siamo di fatto già dentro il confronto vero e proprio; è come se le carte fossero ormai già sul tavolo del governo e delle parti interessate. Certo il premier si preoccupa che la richiesta sia l'occasione per aumentare il tasso di efficienza delle amministrazioni periferiche e non lo strumento per rivendicazioni egoistiche che rischierebbero di minare non tanto l'unità nazionale, che non è mai stata in discussione, ma il concetto stesso di comunità. Resta comunque (...) **PAG 3**

## LE STORIE DELLA DOMENICA

### IL VOLO DI GIULIANA

«Un cespuglio e i miei angeli mi hanno salvato»

**MOZZO PAG 21**

### SANT'AMBROGIO

Lo scultore che ha messo in croce l'America

**MADINELLI PAG 37**

### IL PREMIO

Quarant'anni di cultura nel segno del «12 Apostoli»

**CERPELLONI PAG 25**

### L'ARTE DEL BERE

Le cantine veronesi sul podio nelle guide del vino

**ZANONI PAG 8-9**

**cosmo food**  
Presso FIERA di VICENZA  
**11-14 NOVEMBRE**  
#VINO #FOOD #ATTREZZATURE #BIRRA  
CONOSCI X DEGUSTA X ACQUISTA

## CONTROCRONACA

## Pandoro e croissant in fila indiana

di STEFANO LORENZETTO

Il triangolo rettangolo del gusto ha perso un cateto, il pandoro Melegatti. Regge benone l'ipotenusa, e cioè Rana, tortellini, un lato così lungo da essere arrivato fino agli Stati Uniti, con uno stabilimento a Chicago. E resiste l'altro cateto, Vicenzi, biscotti e sfogliatine, che sorge di fronte alla Melegatti, in Comune di San Giovanni Lupatoto, l'unico in Italia a vantare una simile concentra-

zione di prelibatezze. In realtà non è neppure un triangolo, bensì una linea retta di 2.700 metri, lungo la quale sorgono le tre unità produttive della golosità.

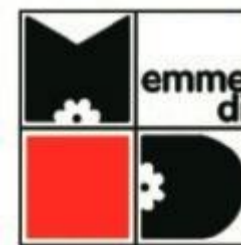
Il teorema di Pitagora ne soffre, il codice del palato pure. Eppure a me il pandoro Melegatti non piace, o forse dovrei dire non piaceva, considerato che hanno smesso di farlo (liti tra soci, debiti per una trentina di milioni, stipendi non pagati, cassa integrazione, scioperi, libri in tribunale, richiesta di concordato, tentativo di far ripartire la produzione dal giorno 20 solo per quattro settimane). Ma ci fu un tempo in cui ne ero ghiotto. (...) **PAG 29**

## L'INTERVENTO

## Se l'etica è bypassata dai big

Giuseppe Zenti  
Vescovo di Verona

È nota la differenza tra etica e morale. L'etica riguarda il senso del rispetto reclamato da una qualsiasi persona nei confronti della natura e degli esseri umani. Morale invece evoca il comportamento richiesto a chi pratica una qualsiasi religione dai suoi stessi principi (...) **PAG 28**



## Pavimenti & Rivestimenti

CERAMICHE PER PAVIMENTI E RIVESTIMENTI  
KLINKER E COTTO FIORENTINO  
LEGNO TRADIZIONALE E PREFINITO  
POSA IN OPERA CON PERSONALE QUALIFICATO

Via Lussemburgo, 7 - Z.A.I. VERONA  
Tel. 045 501888 - [www.emmedipav.it](http://www.emmedipav.it)

dallaprima - Controcronaca

# Il pandoro risorgerà come il sole: a Oriente

Mentre la crisi devasta l'azienda creata da Melegatti, inventore del dolce natalizio, i Bauli vanno in India a produrre i croissant che ricordano la vittoria sui turchi dopo l'assedio di Vienna. È un segno dei tempi

di STEFANO LORENZETTO

(segue dalla prima pagina)

(...) A casa nostra veniva ammesso solo quello. L'incanto blu scuro era un presagio di notte santa. Un mio fratello che studiava da perito elettrotecnico ogni volta lo ripiegava con cura e lo metteva da parte. Gli involucri oleati un Natale diventarono la volta celeste di un presepe animato che occupava mezza cucina, nel quale il giorno trascolorava nel tramonto e infine si spegneva nell'oscurità. A quel punto nel firmamento marchiato Melegatti si accendevano decine di stelle traforate, un prodigio ottenuto con alcuni pendoli del Meccano tuffati lentamente in una soluzione idrosalina. C'erano anche i ruscelli d'acqua corrente e il muschio vero. Primo premio al concorso della parrocchia di San Giuseppe fuori le mura: macchina fotografica Ferrania, con flash e 10 bulbi azzurrati inclusi.

Poi qualcosa si rompe. Accadde nel 1984. La Melegatti inventò il Grande concorso Natale d'oro, con testimonial Franca Valeri. Spot in tv, pubblicità sui giornali. In palio una Ferrari 348 Tb. Che c'entrava con la nascita del Bambino nella stalla? Quando andai sul lago di Bracciano a intervistare l'attrice, che ha 97 anni e vive circondata dai suoi sette cani, non ebbi il coraggio di dirglielo. Però che la romana sopra Cecioni avesse prestato il volto al dolce simbolo della mia città a me parve un sacrilegio. Perché il pandoro è figlio di un riscatto sociale, è stato concepito in antitesi al panettone, è lievitato per rivale la spocchia dei milanesi (Franca Maria Norsa, alias Franca Valeri, è nata a Milano), i quali credono di saper fare tutto loro.

Nell'albo (d'oro anche quello) della Melegatti si rintracciano le testimonianze fotografiche di questo campanilismo. Due incursioni alla Fiera campionaria di Milano: una con la consegna di un pandoro al capo dello Stato, Luigi Einaudi, seduto sulla Fiat 2800 presidenziale decapottabile che il 9 settembre 1943 era stata usata da re Vittorio Emanuele III per la fuga a Brindisi; l'altra con lo stesso omaggio all'arcivescovo Giovanni Battista Montini, prima che partisse per il conclave dal quale

sarebbe uscito papa con il nome di Paolo VI.

Pare che tutto abbia avuto origine dall'esclamazione di stupore: «L'è propio un pan de oro!» - uscita dalle labbra del pasticciere Domenico Melegatti mentre estraeva dal forno il dolce a forma di stella troncoconica con otto punte. S'ignora chi furono i testimoni dell'evento accaduto nel laboratorio al numero 21 di corso Porta Borsari, l'antico decumano della Verona romana, di fronte alla chiesa di San Giovanni in Foro (fateci caso: accanto alla casa di Dio quasi sempre c'è un artigiano che vuole farti santificare la festa con le sue pastine). Correva l'anno 1892. O 1893? L'unica certezza è che il 21 marzo 1894 comparve sull'Arena una pubblicità in cui Melegatti informava «la benevola e numerosissima sua clientela di aver allestito un nuovo dolce che per la sua squisitezza, leggerezza, inalterabilità e bel formato l'autore lo reputa degno del primo posto nomandolo Pan d'oro». Roba da perdonargli l'anacolutto.

L'invenzione ebbe subito successo, tant'è che Melegatti il 14 ottobre presentò al ministero di Agricoltura, Industria e Commercio una domanda per ottenere un «attestato di privativa industriale della durata di anni tre per un brevetto designato col titolo Pandoro (dolce speciale)», come si legge nel decreto rilasciato dal Regno d'Italia il 20 marzo 1895.

All'epoca Domenico Melegatti era già cinquantenne. Passati altri due anni, il settimanale satirico *Can da la Scala* gli riconobbe in rima il titolo di profeta in patria: «El sta de fassa a San Giovanni in Foro / e l'ha inventà el pandoro / e i pastisseri da la rabia muti / i l'ha voludo simiotarlo tuti».

L'accusa di aver scimmiettato il suo concorrente faceva montare il sangue alla testa a Ruggero Bauli, fondatore dell'omonima dinastia dolciaria, morto nel 1985 all'età di 90 anni. Egli contestò fino all'ultimo la primogenitura di Melegatti. Diceva di essersi rifatto al *libum* citato dallo storico latino Tito Livio, al Kougelhopf d'Alsazia, alla brioche di Nanterre, alla seicentesca ricetta del pane reale di suor Celeste Galilei. Per concludere, stizzito, che «non si sa chi abbia inventato il pandoro, ma il pandoro Bauli l'ha inventato Ruggero Bauli ed è il più buono, lo scriva ben chia-



Un pandoro Melegatti donato a Milano al cardinale Giovanni Battista Montini, futuro Paolo VI

ro».

Se poi chiedevi a Bauli quale fosse la sua formula misteriosa, ti rispondeva: «È questione di mettere un po' più, un po' meno, un po' prima, un po' dopo».

Luigi Sormani Moretti, senatore del Regno originario di Reggio Emilia, prefetto di Verona dal 1888 al 1897, nel suo ultimo anno trascorso in riva all'Adige annotava che «offellerie d'ogni sorta, talune con laboratorio fornito d'impastatrici e di tritratrici a sistema moderno, trovansi bene provviste e rinomate anche oltre il circuito daziario di Verona». E, da gran gourmet come tutti gli emiliani, soggiungeva: «Ricerchasi e vantasi qui: il natalino, simbolico e tradizionale quanto l'analogo e più famoso panettone di Milano; la sfogliatina di Villafranca; la brassadella pasquale; la torta di paparelle (tagliatelle) e il così detto pan d'oro che recentemente prese voga incontrando nel gusto del pubblico».

Che cosa rimane di quella fulgida epopea? Poco. Domenico Melegatti morì nel 1914. Il suo matrimonio con Adele Carlini non aveva assicurato un erede in fabbrica, per cui il suo patrimonio passò a una nipote, Irma Barbieri, sposata con Virgilio Turco, stretto collaboratore del signor Ménego (gestiva il negozio che Melegatti aveva aperto in corso Vittorio Emanuele a Milano). Oggi l'azionariato dell'azienda vede i figli di Carolina Turco coniugata Ronca in lotta perenne con i figli di Antonio e Giuseppe Turco. Emanuela Perazzoli, che

siede sulla poltrona di presidente prima occupata dal marito Salvatore Ronca, morto nel 2005, confessò candidamente a Maria Silvia Sacchi del *Corriere della Sera*: «Litigavano i nonni, poi hanno litigato i padri e ora continua questa contrapposizione».

Al che ti chiedi: e i Bauli, che sono giunti alla quarta generazione, come avranno fatto a non baruffare? Avendoli conosciuti tutti e quattro, credo di poter dire che gliene sia mancato il tempo: troppo impegnati a lavorare, Alberto, Adriano e Carlo, o ad aiutare il prossimo, Rosa Maria, vedova del compianto professor Antonio Squassabia, medico radiologo all'antica che in ogni paziente scorgeva un riflesso del Creatore, forse perché da piccolo aveva dormito ai piedi del letto di San Giovanni Calabria.

Questione di geni. Il capostipite Carilao Bauli, fornaio a Nogarola, aveva insegnato ai figli ad andare d'accordo con un metodo assai semplice: ne mise al mondo 13 (una femmina, Azzina, sarebbe diventata la madre del banchiere Giorgio Zanotto). Quello di Ruggero Bauli per la farina fu un amore precoce. A 9 anni era già piccolo di bottega da Bertoldi, in piazza Erbe. A 13 lo mandarono a imparare come si fanno le paste a Tione, in Trentino. Tornato nella sua città, fu assunto all'Olivio, di fronte all'Arena.

Poi andò a cercare fortuna in Argentina. Si arrangiò come tassista. Rimpatriò dopo un anno. E ricominciò con i dolci. Sotto Natale, passava intere set-



Domenico Melegatti e moglie

timane senza dormire. Una notte, non vedendolo rincasare da 24 ore, la moglie Rita corse trafelata al laboratorio di vicolo Disciplina. Temeva che fosse stato stroncato da un infarto. Invece trovò il marito addormentato per la stanchezza sui gradini.

Ruggero Bauli lasciò l'Italia una seconda volta quando Benito Mussolini limitò l'uso di uova, zucchero e farina. S'imbarcò sul piroscalo Principessa Mafalda, portandosi appresso macchinari, stampi, matterelli. Ma a 200 miglia dalle coste brasiliane perse tutto: il transatlantico, salpato da Genova con 977 passeggeri e 282 uomini d'equipaggio, colò a picco. Fu un'ecatombe. Bauli si salvò per miracolo. Sulla prima pagina di *O Globo*, quotidiano di Rio de Janeiro, il 28 ottobre 1927, sotto un titolo che spiega-

va come le scene del «formidável naufrágio» superassero qualsiasi immaginazione, erano fotografati 17 superstiti. Occhi atterriti su facce da emigranti affamati. Il quarto da destra era un allampinato Ruggero Bauli. Teneva le mani sui fianchi, come se fosse reduce da una passeggiata. Svetava su tutti, quasi volesse saltar fuori dal giornale, impaziente com'era di ricominciare. Aveva lo sguardo fiero, a dispetto dei pantaloni bagnati che si erano ritirati fino a mettere in mostra i calzini proletari. «Non sapeva neppure nuotare», s'inteneriva suo figlio Adriano. «Rimase per ore nelle gelide acque dell'oceano Atlantico, aggrappato a un legno. Fu ripescato, stremato, dai marinai di una nave olandese».

Adriano Bauli, capo della holding di famiglia, morì un sabato di maggio del 2014, consumato da un male perfido. Quattro giorni prima, raccogliendo le ultime forze, volle tornare nello stabilimento di Castel d'Azzano per congedarsi dai suoi dipendenti. Li salutò a uno a uno, ringraziandoli. Molti avevano le lacrime agli occhi. Degli unici due incontri che ebbi con lui, uno per il libro *Fatti in casa* e un altro per una cena nella tenuta dell'imprenditore agricolo Guido Finato Martinati a Concamarise, ricordo soprattutto il secondo. Avevo espresso a tavola le mie ansie di padre, che penso siano comuni fra i genitori d'oggi: due figli che non volevano saperne di mangiare la frutta. E Adriano Bauli, da laureato in farmacia con lunga esperienza maturata sul campo nella scienza dell'alimentazione, mi rincuorò con bonomia: «Non si preoccupi. Sono arrivato sino alla mia età comportandomi esattamente come i suoi bambini, senza mai mangiare mele, pere, pesche o altri frutti della terra».

Mentre l'emblema del pandoro, incarnato dal suo inventore Melegatti, in terra scaligera declina, succede che i Bauli vadano invece ad aprire uno stabilimento a Baramati, in India. Un segno dei tempi. Il sole, da quando esiste la terra, è sempre sorto a Oriente, mai a Occidente, parola che infatti deriva dal latino *occidere*, tramontare. Che in Oriente stia albeggiando, mentre lo stacco Occidente brancola in un tramonto che non è soltanto dolciario, mi pare evidente per chiunque.

Sì, dev'essersi davvero capovolto il mondo se nello Stato federato del Maharashtra sono più interessati di noi alle 17.000 tonnellate di croissant che l'impianto dei Bauli fornirà ogni anno. Un ritorno alle origini, a ben vedere: il croissant ha la forma della mezzaluna islamica e Alan Eaton Davidson, defunto diplomatico britannico vissuto tra Egitto, Tunisia e Laos, nonché storico del cibo autore dell'enciclopedia *The Oxford Companion to Food*, accredita la leggenda che attribuisce la paternità dell'attuale croissant italico a un pasticciere austriaco, desideroso di festeggiare la fine dell'assedio di Vienna a opera dei turchi, durato due mesi, e la sconfitta dell'Impero ottomano nella battaglia del settembre 1683. Una vittoria che fu propiziata da un frate francescano, il beato Marco d'Aviano, con una messa celebrata sul monte Calvo prima dello scontro finale tra gli invasori islamici e la Lega Santa. Il che spiega perché da secoli la brioche si sposi così bene con il cappuccino.

Oggi gli indiani cercano la qualità, mentre noi ci accontentiamo delle schifezze. Parlo con cognizione di causa. Mai assaggiati i croissant prelievitati e congelati che ormai tutti i bar fanno rinvenire nel forno a microonde appena alzata la saracinesca? Per anni, girando l'Italia, sono stato costretto a uscire dalle autostrade pur di sottrarmi a quello che mi sembrava un attentato alla libertà personali, un sequestro delle papille gustative. Nelle aree di servizio servono solo cedevoli fagottini che al primo morso ti lasciano una patina di margarina sul palato. Nelle loro viscere s'annida una crema gialla insopportabilmente acidula o una passata di marmellata che aderisce alla pasta come il muco alle pareti dello stomaco nelle gastroscopie. La sfogliata trasuda un'untuosità da straccio di autoficina. Di solito, nell'addentarli ti ustioni. Ricordo ancora la mattina in cui, mentre salivo verso l'altopiano di Asiago per un'intervista a Stoccarda, la salvezza mi raggiunse in un'osteria, sotto forma di croissant Bauli alla cliengia.

Per fortuna nostra, e degli indiani, i Bauli continuano ad applicare la ricetta di papà Ruggero: «Ragazzi, ricordatevi che il primo giorno si vende il dolce più bello, perché l'occhio vuole la sua parte. Ma il giorno dopo si vende soltanto quello buono. Mi raccomando, voi fatele sempre buoni».

www.stefanolorenzetto.it

**www.clinicazanardi.com**

**CLINICA ZANARDI**

PIAZZA PER LA CONCORDIA, 19  
DESENZANO DEL GARDA  
(SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA)  
1 KM DAL CASELLO A/4 USCITA SIRMIONE  
TEL. 030 9910128  
**APERTI ANCHE IL SABATO**

VIA GIUSEPPE MAZZINI, 13  
TREZZO SULL'ADDA (MI)  
TEL. 02 9090224  
**APERTI ANCHE IL SABATO POMERIGGIO**

**TORNA A SORRIDERE IN 5 ORE!!!  
CON DENTI FISSI  
A 5 ORE DALL'INTERVENTO!!!**  
(se c'è condizione clinica)

SE VIENI DA LONTANO SEI NOSTRO OSPITE IN ALBERGO

Direttore sanitario Dr. Federico Zanardi  
Master di II livello in implantologia

**NUMERO VERDE  
800 200 227**

Seguici sul canale

<b>Impianto + corona</b>	<b>€ 1.300,00</b>
<b>Protesi semi fissa su 4 impianti</b>	<b>€ 4.500,00</b> (per arcata) <small>escluse estrazioni e protesi provvisorie</small>
<b>Protesi fissa avvitata (in resina) su 6 impianti</b>	<b>€ 6.000,00</b> (per arcata) <small>escluse estrazioni e protesi provvisorie</small>
<b>Protesi fissa avvitata (in ceramica) su 6 impianti</b>	<b>€ 8.000,00</b> (per arcata) <small>escluse estrazioni e protesi provvisorie</small>
<b>Cura Parodontite con laser (igiene + curettage + laser)</b>	<b>€ 1.200,00</b>
<b>Sbiancamento</b>	<b>€ 200,00</b>

**CLINICA ZANARDI**

QUALITÀ ITALIANA E ASSISTENZA CONTINUA... AGLI STESSI PREZZI

**IMPIANTI ITALIANI**

**NELLA NOSTRA CLINICA SEDAZIONE  
COSCIENTE CON ANESTESISTA PRESENTE**

CONVENZIONI DIRETTE  
UNISALUTE - FASI - FASDAC  
PREVIMEDICAL

**CERTIFICAZIONE  
ISO 9001**

FINANZIAMENTI  
FINO A 60 MESI

Promozione valida fino al 31 dicembre 2017 presso lo studio di Desenzano