

neripozza.it

Neri Pozza | Le novità Neri Pozza

Sito in XHTML 1.0 Transitional by <http://www.urbangap.com>

2 minuti

Per mesi Carlo, Michele e Davide, tre operai della Melegatti, sono entrati ogni giorno nella fabbrica chiusa per tenere in vita il centenario «lievito madre» del pasticcere Domenico, l'inventore del pandoro, nella flebile speranza che la sorte dell'azienda, come la loro e quella dei colleghi, potesse dipendere, al di là delle drammatiche vicende societarie, dalla vita di quel prodigioso impasto. Morta la «mare», come lo chiamavano nel loro dialetto, sarebbe morto anche il pandoro più antico d'Italia, il dolce natalizio di Verona la cui nascita è legata al rito contadino del «levà», un impasto che nelle corti della campagna veneta le donne preparavano la notte di Natale per poi attendere tutte insieme che la luce del mattino lo facesse lievitare. In tempi in cui molte fabbriche muoiono nel silenzio e nell'indifferenza, il loro gesto ha destato ammirazione e commozione anche al di là dell'Oceano. E, proprio quando tutte le speranze sembravano ormai perdute, ha dato i suoi frutti: la fabbrica è stata acquistata dalla Sominor di Roberto Spezzapria. Così, grazie alla tenacia degli operai, continua a vivere la tradizione di uno dei dolci natalizi più noti e apprezzati nel mondo.