

## Il Pandoro di Verona

---

Tra i tanti dolci italiani tipici del Natale, il Pandoro è uno dei più famosi, insieme con il Panettone.

5 Il Pandoro è un dolce molto soffice a forma di stella. Nasce alla fine del 1800 nella città di Verona dalle abili mani del pasticcere Domenico Melegatti.

10 Nella sua pasticceria Domenico Melegatti ha l'idea di preparare un dolce di Natale molto morbido e decide di ispirarsi alla tradizione della sua città, Verona. Melegatti prende spunto da una antica ricetta veronese, ma fa piccole modifiche per rendere il dolce più soffice: aggiunge  
15 uova e burro ed elimina la copertura di mandorle e zucchero.

Melegatti inoltre si rivolge al pittore Angelo Dall'Oca Bianca per creare uno stampo dalla forma particolare. L'artista realizza un bellissimo stampo di metallo a forma di stella a otto punte.

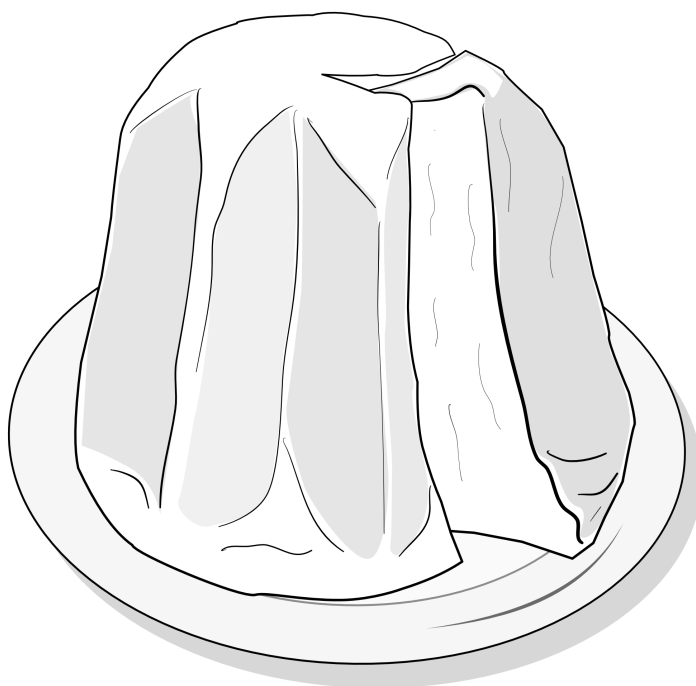
20 Da subito il Pandoro è un grande successo ed entra a fare parte della tradizione natalizia italiana insieme al Panettone. Cominciano però anche molti tentativi di imitazione, allora Melegatti chiede e ottiene il brevetto<sup>1</sup> il 14 ottobre del 1884.

Ma perché il Pandoro si chiama così? È Melegatti in persona a dare il nome al suo dolce. Si racconta che, quando il garzone lo estrae dal forno per la prima volta, rimane sorpreso dal colore dorato dell'impasto ed esclama in dialetto veronese: "Pan de oro!". Da qui deriva il nome  
25 "Pandoro" che oggi tutti conosciamo molto bene.

Pochissime persone riescono a fare in casa questo dolce, perché ha tempi di preparazione lunghissimi: per ottenere un buon Pandoro occorrono infatti fino a 36 ore di lavorazione, almeno 10 ore di lievitazione e 7 impasti.

30 Si aggiunge poi la difficoltà di cottura, è infatti molto complicato evitare la formazione della crosta in superficie, tipica invece del Panettone.

E a voi piace di più il Pandoro di Verona o il Panettone di Milano?



---

<sup>1</sup> brevetto: attestato di protezione di un'invenzione

**1. Dopo aver letto il testo rispondi Vero o Falso:**

	V	F
I dolci italiani preparati per le feste di Natale sono tanti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Il Pandoro è un dolce di Milano	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Melegatti modifica una ricetta della sua città	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Il Pandoro è fatto con uova e burro	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lo stampo del Pandoro è di forma quadrata	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Quando esce dal forno il Pandoro ha un colore dorato	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Il Pandoro nasce nel 1884	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Il Pandoro non è ricoperto dalla crosta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Il Panettone è un dolce tipico di Verona	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Preparare il Pandoro è molto semplice	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**2. Abbina le parole al loro significato:**

tradizione	copia di un originale
preparazione	aiutante in cucina
imitazione	parte esterna di un oggetto
garzone	complesso di usanze trasmesse da una generazione all'altra
brevetto	documento che protegge un'invenzione
superficie	operazioni necessarie per realizzare qualcosa

**3. Scegli l'aggettivo giusto per completare la frase**

Il Pandoro è <i>liquido / soffice / secco</i>	Il forno è <i>azzurro / caldo / magro</i>
La ricetta è <i>difficile / sottile / bionda</i>	Lo stampo è <i>grande / intelligente / rumoroso</i>
Il garzone è <i>rotondo / lucido / laborioso</i>	La pasticceria è <i>matura / aperta / imprudente</i>

4. Trova nel testo le parole che hanno i seguenti significati. Indica anche in quale riga si trovano. Segui l'esempio:

Significato	Parola nel testo	Numero riga
<i>trionfo</i>	<i>successo</i>	19
caratteristici		
cambiamenti		
complicazione		
meravigliato		
difficile		
ricerche		
conosciuti		
colore dell'oro		
morbido		
vecchia		

5. Collega ogni aggettivo al suo contrario:

morbido

semplice

lungo

sconosciuto

complicato

moderno

abile

incapace

famoso

duro

antico

corto