

Il Pandoro viene brevettato



**da Domenico Melegatti il 14
ottobre 1894**

Corso ERASMUS + Italiano B1

Anno Accademico 2015 - 2016

Website del corso:

<http://italianolinguadue.altervista.org/erasmus-2015-2016-italiano-b1/>

Docente: prof.ssa Franca Riccardi

Il Pandoro è un dolce di origine veronese, che solitamente si consuma durante le feste natalizie (è il dolce tipico in Italia insieme al panettone). la sua preparazione è complessa ed è composta da varie fasi di lavorazione.

Se per alcuni le origini del Pandoro vanno ricercate in Austria, terra che produceva il Pane di Vienna, a sua volta derivato, forse, dalla brioche francese, per altri le origini sarebbero da ricercare nel pane de oro, piatto servito ai ricchi veneziani.

Ma tra tanti dubbi c'è una cosa certa: il Pandoro è il risultato di un'invenzione che il 14 ottobre 1894 è stata certificata dal Ministero di Agricoltura Industria e Commercio del Regno d'Italia. Tale certificato è stato assegnato a Domenico Melegatti, che ne ha inventato il nome, la forma e la ricetta.

Il Pandoro nasce come dolce da consumare durante le festività e la domenica. A inizio secolo veniva anche consigliato dai medici in quanto alimento nutriente e leggero. Quel 14 ottobre 1894 si può dire che è nata anche l'azienda Melegatti: il Pandoro in poco tempo ottiene grande successo e ciò non fa che aumentare la mole di lavoro di Melegatti.

Il dolce resiste anche ai vari cambiamenti del Paese: se fino agli Anni Cinquanta l'Italia è principalmente una nazione agricola, con il boom economico si trasforma in una nazione industriale e questo fa sì che il Pandoro non sia più un cibo di lusso, ma lo rende un dolce per tutti.

Con le trasformazioni italiane cambia anche la società di Melegatti, che si trasforma in una società a responsabilità limitata e apre il primo stabilimento industriale. Dagli anni Sessanta, con i supermercati, il Pandoro trova un nuovo sbocco oltre alle pasticcerie.

Secondo la tradizione il pandoro non è guarnito con creme o canditi all'interno, ma nel tempo le varie case produttrici hanno cercato di variare l'offerta e per questo oggi esistono diverse versioni. il dolce ha la forma a tronco, i rilievi sono a forma di stella (solitamente sono otto punte).