

CON LA PASTICCERIA ESTENSE

"Zaleti" in America

Saranno esportate le specialità nostrane

Squisiti biscotti della più genuina tradizione padovana e veneta? Li sforna il biscottificio della Pasticceria Estense in via Forcellini che all'inizio di dicembre avrà un nuovo laboratorio. «Il nostro nuovo biscottificio - dice Paolo Luni maestro pasticciere, titolare della pasticceria Estense - sarà riservato alla produzione, sulla base di vecchie ricette di famiglia, dei nostri tipici biscotti, zaleti e pazientini e del pan del Santo. Ma presto inizieremo a produrre nel nostro laboratorio artigianale altri biscotti: gli amaretti». Paolo Luni conserva gelosamente dei quaderni nei quali il nonno e il padre hanno annotato le ricette di tanti dolci e biscotti tipici. Tra esse ha recuperato un'antica ricetta degli "zaleti", i tradizionali biscottini di farina gialla e uva passa (che nei primi decenni del '900 venivano ancora venduti per le strade di tutte le città del Veneto) e nel 1987 ha vinto con questi biscotti il concorso di pasticceria da forno promosso dalla Camera di commercio. E da una ricetta di famiglia, rivisitata e migliorata, è nato

anche, un anno fa, il Pan del Santo, il dolce del Giubileo, che è risultato terzo nel Veneto nel concorso nazionale Torta del Giubileo. Il Pan del Santo vuole ricordare una bella ed antica consuetudine, un "miracolo" di sant'Antonio che si rinnova quotidianamente a Padova, la distribuzione del pane ai poveri ad opera dei suoi frati.

«Zaleti e pazientini hanno avuto successo tra i consumatori e poiché sono richiesti intendiamo commercializzarli a livello nazionale e anche all'estero. Li stiamo commercializzando in Austria dove incontrano i gusti dei consumatori e presto, aumentando la produzione, speriamo di poterli fornire anche ad una linea aerea. E presto gli zaleti andranno anche in America». La pasticceria Estense, premiata più volte con medaglie d'oro e d'argento, sorta nel 1959, festeggia quest'anno il 40. anniversario. Ma i Luni sono pasticciieri dal 1920, da tre generazioni e con il figlio di Paolo Luni, Francesco che inizierà presto a lavorare in pasticceria, le generazioni saranno quattro.