

Quatro ciàcoe con Paolo Luni de la Pasticceria Estense de Padova

Pasticeri da tre generassion

Aqua, sùcaro e fiore xe tre doni del Signore e Giuseppe Verdi, musicando i so melodrami, ghe ga zontà: "Pan dolse xe vita sana, mùsica, speranza e amore". Credo proprio che sia stà questi i propòsiti che ga animà ai primi del nostro sècolo, nono **Egidio Luni**, quando fin da bocia (el gavéa 'pena ùndese ani) el se ga messo a pastossare come toso de botega par inparare el mestiero. "Semo pasticceri dal 1920", afferma con un pissego de orgoglio el cav. Paolo Luni, so fiolo d'arte, "e ghe go sempre tegnùo da matì a sotolinearlo", sèguita conpiassùo, "deso po' ancora de più che se ga inserio te la attività anca me fiola più vecia, la Federica che se dà da fare co tanto impegno, metendo al servissio de l'azienda el so bagaglio culturale scolàstico, par tirar 'vanti la baraca assieme a me mojer Ester, me sorela Daniela e me mama Rosy". **Donca, sior Paolo, tre generassion de pasticeri: come se spiega tanto atacamento a na attività cussì impegnativa, te un momento bastansa difissile par le imprese artigiane come la sua a condusion familiare?** "Me piase el me mestiero, lo fasso con passion, tanto xe vero che el me entusiasmo ghe lo trasmeto anche ai me collaboratori che me vien drio volentiera. Soto de mi chi ga voja de far ben inpara a lavorare e cata anche le so soddisfassion". **Ne risulta che co'l so càmise bianco el gabia otegnùo più de qualche riconoscimento ufficiale: vorlo spiegar ai nostri lettori i segreti de i so successi?** "Semo la pasticceria più premià pa'l recupero de la tradission vèneta. Noaltri semo quei che ga riscoperto par primi 'I ZALETTI' e fati conòssare al grande público. El se ricorderà quante

guantiere che ghe ne gavemo dispensà in Piazza dei Signori in ocasion de i die-se ani de vita festeglà da la vostra rivista. Se trata de biscoti sechi inpastài co aqua e farina da polenta e qualche altro sbròdego de poco valore, un prodoto pòvero otegnùo, propio come che faseva le nostre nonne. Questa xe na produssion che tentemo de spènzare su scala nazionale co'l scopo de indolsire la boca anche a quei che no lo conosse gnanco, convinti de proporre un golosesso nostran, genuin, tipico de la nostra tera vèneta de altri tempi. Cò gavemo scommisià noaltri, i ne ga dà de i matì, 'deso ghe se diversi coleghi che ne vien drio copiando. Me piase ricordare anche che el nostro successo lo gavemo otegnùo anche e soratuto grassie a la Càmara de Comercio de Padova che par prima ga credùo te le nostre iniziative, tanto xe vero che la Pasticceria Estense xe l'unico laboratorio de la sità del setore ciapà drento da l'azienda speciale 'PromoQualità' che tende a valorizzare i prodoti locali de un certo pregio, garantendo la qualità, naturalmente a vantaggio del consumatore". **Sior Luni, oltre ai Zaletti, quali altre rissete gavio rispolarà tra i segreti de la pasticceria popolare vèneta?** "Produsemo 'I PASSIEN-TINI' altri biscotini sechi da "desseri" a base de mändole e nosèle, ma el nostro pèso forte xe el 'PAN DEL SANTO', un prodoto da forno che se ispira al pan oferto giornalmente da i frati del Santo ai pelegrini poareti che riva a visitare la Basilica, ciamà anche 'Pan dei Bisognosi'. Rielaborando la vecia delissiosa risseta la Pasticceria Estense ga messo in circolassion na irresistibile delissia considerà tel setore la novità del sècolo e commercializà come 'dolse del Giubileo'".

Da an, Ester Luni, G. Chiesa presidente CCIAA, Giustina Destro, sindaco de Padova.



Ne la foto, el Sindaco e Paolo Luni. (foto LuPe)

mo. Però no posso gnanco svelare el segreto, sinò qualche furbo podaria farne le scarpe, come xe za successo. Pa'l momento posso solo dire che se trata ancora de un biscoto artigianale tipico de la tola contadina padovana che vegneva fato in casa in ocasion de serre ricorense". **Come mai tanto intarresse par dolci e dolseti de la tradission nostrana?** "La botega artigiana xe costreta a mòvare su la strada de i prodoti de casada, un setore dove la concorrenza de le grosse diete a livello nazionale che va co la so propaganda in television no pole rivarche". **Grassie, cavaliere, par 'verne indolsio la boca co'i so curiosi e genuini golosessi de qualità. Quatro Ciàcoe ghe fa tuti i auguri che'l se mèrita tel portar 'vanti la pasticceria de casa nostra.**

Vittorio Ingegneri



Mastro Paolo, garisselo calcoss'altro da spiegar ai lettori de Quatro Ciàcoe? "Sì, gavemo un altro prodoto fra le nostre ùltime scoperie, sempre nate rovistando fra i veci scritti che apartien a quela cultura popolare a la quale si ispir-

