

Simonetta Dondi dall'Orologio



Il pandoro è mondialmente conosciuto come il *dolce natalizio* veronese per eccellenza.

La *nascita ufficiale* fu il 14 ottobre 1884 quando Domenico Melegatti presentò il brevetto.



Però Melegatti si ispirò a una antica ricetta di tradizione veronese: alla vigilia di Natale, le donne dei villaggi si riunivano per impastare il *Levà* (dolce lievitato) ricoperto di granella di zucchero e mandorle che furono sostituite dalle uova e burro per fare l'impasto più morbido.



Si dice anche que le famiglie veronesi dal 1260 lo *utilizzarono* per festeggiare il primo Natale sotto la signoria della famiglia Della Scala.

La tradizione fissa le sue origini attorno al '500 nello splendido scenario della Serenissima dove si portava in tavola a forma conica e ricoperto di foglie d'oro per questo motivo fu chiamato *Pan de Oro* poi, con il tempo, si è unito ad un altro dolce di nome *Nadalín* di forma stellare.



C'è chi dice che ha origini più antiche quando Plinio il Vecchio ci racconta di un dolce di consistenza dorata con fior di farina burro ed olio.

La forma fu grazie ad Angelo Dall'Oca Bianca un pittore veronese che disegnò lo stampo a piramide tronca e otto punte caratteristico dell'attuale dolce natalizio.

Se l'articolo ti è piaciuto condividilo su:

- [Condividi su Facebook \(Si apre in una nuova finestra\) Facebook](#)
- [Condividi su X \(Si apre in una nuova finestra\) X](#)
- [Condividi su Pinterest \(Si apre in una nuova finestra\) Pinterest](#)
- [Condividi su LinkedIn \(Si apre in una nuova finestra\) LinkedIn](#)
- [Invia un link a un amico via e-mail \(Si apre in una nuova finestra\) E-mail](#)
- [Stampa \(Si apre in una nuova finestra\) Stampa](#)
- [Condividi su WhatsApp \(Si apre in una nuova finestra\) WhatsApp](#)
- [Condividi su Telegram \(Si apre in una nuova finestra\) Telegram](#)