

# Del panetterie ultracentenario la sorpresa si chiama “sfongadina”

*A Tavernola, nella piccola bottega degli Zatti aperta dal 1854, si continuano a sfornare le piccole pagnottelle, ormai specialità della zona*

**A** volte le sorprese più golose capitano per caso. Come l'incontro a Tavernola con il Panificio pasticceria Zatti, una piccola bottega ultracentenaria in cima a una viuzza che dal lago sale al centro del paese.

Nessuna delle pretese di tanti indirizzi di città, le cui vetrine e insegne ti fanno pensare più alle boutique che a negozi di alimentari: la bottega sembra uscita dritta dritta dai ricordi d'infanzia e si capisce subito che è un pezzo di storia del paese e dei suoi abitanti (in base ai documenti trovati sembra fosse già in funzione nel 1854, il che ne fa una delle panetterie più antiche della Bergamasca).

Ci eravamo andati per comprare il pane, poi l'occhio è caduto su delle piccole pagnottelle. Rosa, la titolare, ci ha spiegato che le chiamano “sfongadine” in omaggio alle cugine maggiori della Valle Camonica.

Le similitudini però finiscono qui: la ricetta è tutta loro e, negli anni, queste pagnottelle sono diventate una vera e propria specialità della zona. Tanto apprezzata che è capitato che comitive di turisti di Montisola abbiano fatto tappa a Tavernola solo per farne provvista.

L'ideatrice di questo formato mignon è la figlia di Rosa, Caterina, che da ragazzina ha avuto l'intuito di spezzare la sfongada più o meno a metà perché le sue manine non riuscivano a formare le palline a grandezza normale.

Rosa ha ragione: le sfongade, buonissime anche loro, sono altra cosa. Le sfongadine tavernolesi sono pagnottelle dolci a base di farina, burro, zucchero, latte, uova, lievito e farina gialla, ideali per la merenda. Ne compriamo una decina e, in cuor nostro, già programiamo di tornare per acquistarne ancora. Intanto Rosa ci mostra un'altra specialità, la torta di amarene, il dolce tipico tavernolese, una ricetta che si tramanda dall'800. Un tempo si cuoceva al forno solo il 2 luglio in occasione della festa della Madonna di Cor-



tinica, poi la suocera di Rosa, Caterina, anni addietro

ha sperimentato il

metodo per conservare le amarene tutto l'anno mettendole in mastelli di legno e da allora le preparano sempre.

Fino a una decina di anni fa vi era l'usanza da parte di tutte le famiglie di Tavernola di ritrovarsi nel prato circostante il Santuario della Madonna di Cortinica per fare un pic-nic e condividere la torta di amarene. Ora non accade più, ma ogni famiglia di Tavernola ha conservato una sua particolare ricetta della torta. Quella degli Zatti è una variante di pasta frolla farcita con amarene snocciolate e realizzata a forma rotonda o rettangolare (tranne a Natale e a Pasqua: in queste occasioni la trovate a forma di albero di Natale e di colomba). Rosa e il marito Cornelio, erede di una storica famiglia di fornai, un anno e mezzo fa pensavano di chiudere e andare in pensione perché le figlie avevano scelto tutte un'altra strada. Poi la figlia Francesca ci ha ripensato e con il neomarito Eugenio ha deciso di proseguire l'attività di famiglia, giunta ormai alla sesta generazione. Grazie a loro il futuro delle pagnottelle e della torta di amarene di Tavernola è assicurato. Per fortuna.



Da sinistra: Cornelio Zatti, Rosa Martinelli Eugenio Urgnani e la moglie Francesca Zatti