



ASSOCIAZIONE
PROVINCIALE
PUBBLICI
ESERCIZI



COMUNICATO STAMPA DEL 27 SETTEMBRE 2024

Luni (APPE) «Una volta ottenuto il marchio I.G.P. si potrà chiamare pazientina solo il dolce realizzato secondo la ricetta tradizionale»

**LA PAZIENTINA SI PREPARA A DIVENTARE IL PRIMO DOLCE
FRESCO ARTIGIANALE ITALIANO MARCHIATO I.G.P.**

***Firmato in Senato da una delegazione di pasticceri padovani, davanti al Senatore De Poli,
il disciplinare che tutela e protegge il dolce storico di Padova***

Pasta bresciana, zabaione, pan di spagna e, a coronare il tutto, una “selva” di cioccolato plastico: sono questi gli ingredienti che compongono la pazientina padovana, il dolce che caratterizza la pasticceria di Padova e dell’intera provincia.

Le origini della pazientina sono avvolte dal mistero: diverse sono le tradizioni tramandate oralmente e tutte fanno riferimento alla funzione “ricostituente” di questo incredibile dolce.

«L’unicità di questo dolce – dichiara **Federica Luni, Presidente APPE** – parte proprio dalle sue origini leggendarie: è nostra la responsabilità tutelarla e promuoverlo, per farlo diventare un “cult” dell’offerta gastronomica del nostro territorio, anche a beneficio dell’immagine turistica di Padova e provincia».

E proprio per “blindare” la ricetta della Pazientina, è stato firmato a Roma, presso il Senato, alla presenza del Senatore Questore Antonio De Poli, il primo disciplinare di produzione, da parte di una delegazione di una decina di pasticceri. Un disciplinare che trae spunto da un atto notarile, depositato proprio a Padova nel 1999, voluto dall’Accademia Italiana della Cucina e sottoscritto, oltre che dai delegati dell’Accademia stessa, anche dall’allora Sindaco di Padova e dal Vice Prefetto cittadino.

«Vogliamo – conferma Luni – che la Pazientina rimanga un prodotto artigianale, realizzato in tutte le sue fasi di produzione nei laboratori delle pasticcerie e dei ristoranti, in modo da garantire il consumatore circa la freschezza e genuinità del dolce».

«Il Senato – dichiara il **Senatore Antonio De Poli** – apre le porte a questo prodotto tipico del territorio che ci parla della nostra storia e che rappresenta un mondo vasto e importantissimo fatto di piccoli artigiani e commercianti, addetti alla ristorazione, imprese e famiglie. Siete i custodi di una cultura antica che merita di essere sostenuta attraverso canali istituzionali».

«Ci auguriamo tutti – prosegue De Poli – di tornare in Senato, fra un anno o poco più, al termine dell’iter di certificazione, a festeggiare il riconoscimento IGP della Pazientina, un capolavoro della pasticceria patavina: sarebbe motivo di orgoglio per tutti noi».

Assieme alla firma del disciplinare, la conferenza stampa presso il Senato è stata anche l’occasione per proiettare in anteprima un “corto”, della durata di circa 10 minuti, dal titolo significativo “La Pazientina, storia del dolce di Padova”, realizzato dal regista padovano Matteo Menapace. Il video sarà distribuito ufficialmente in occasione del Salone dei Sapori, che si terrà a Padova nel mese di ottobre.



ASSOCIAZIONE
PROVINCIALE
PUBBLICI
ESERCIZI

«Attraverso le testimonianze di quattro pasticceri – sottolinea la Presidente Luni – e con la partecipazione straordinaria di Rita Chimetto Alajmo, citata nell’atto notarile di 25 anni fa, il video ripercorre la storia e la tradizione che stanno dietro al dolce, ma anche l’amore, la cura e la passione che i pasticceri infondono nella sua complessa lavorazione».

«In caso di esito positivo del percorso di certificazione I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta) – dichiara **Paolo Donadini, consulente APPE per la certificazione** – la Pazientina sarebbe il primo dolce “strutturato” e non secco a essere riconosciuto a livello nazionale: un traguardo sicuramente degno di nota per una produzione tutto sommato di nicchia, ma che si vuole diffondere in modo significativo».

L’ottenimento del marchio I.G.P., tra l’altro, renderebbe la Pazientina il primo prodotto certificato “univoco” della provincia di Padova: le attuali produzioni certificate, infatti, presenti in provincia sono condivise con altri territori veneti e di altre regioni.

«Questo è sicuramente uno dei motivi – spiega Federica Luni – che ci hanno dato la spinta per avviare l’impegnativo percorso di certificazione: avere un prodotto che altri territori, a livello nazionale, non potranno mai replicare, sarà sicuramente un bellissimo biglietto da visita per Padova e il suo territorio, anche a livello mediatico e turistico».

Un percorso condiviso e sostenuto dalla Camera di commercio di Padova, da sempre a fianco delle imprese nella valorizzazione delle eccellenze del territorio

«Riteniamo – spiega il **Presidente Antonio Santocono** – che la pazientina sia parte del patrimonio enogastronomico della nostra provincia e che meriti sia una maggior conoscenza, sia una tutela dalle imitazioni: per questo sosteniamo il processo avviato per la codificazione della ricetta tradizionale e per la sua promozione e tutela tramite un marchio riconosciuto a livello europeo».

A rappresentare FIPE-Confindustria (la Federazione Italiana Pubblici Esercizi) è intervenuto in conferenza stampa il vice Presidente Paolo Artelio, che riveste anche il ruolo di Presidente FIPE Veneto.

«La pasticceria artigianale e l’enogastronomia, in generale – sottolinea **Paolo Artelio** – sono un *driver* importante per l’economia del turismo».

«La spesa dei visitatori in questo ambito – prosegue – è al secondo posto in termini numerici ma è al primo posto nei ricordi di chi viaggia: ecco perché voi siete gli ambasciatori dell’*Italian style* e fate da traino per lo sviluppo turistico dei territori».

Le origini della pazientina

Le origini della pazientina sono avvolte dal mistero.

Diverse sono le tradizioni tramandate oralmente e tutte fanno riferimento alla funzione “ricostituente” di questo incredibile dolce.

Già nell’800, Stendhal, nel suo romanzo “La Chartreuse de Parme”, oltre ad attribuire a un amico padovano il merito di avergli suggerito il soggetto dell’opera in questione, esalta l’eccellente zabajone del Caffè Pedrocchi. Lo stesso zabajone che poi sarebbe rientrato prepotentemente nella ricetta della pazientina, rappresentò un ottimo corroborante per il protagonista di tante fatiche amorose della Certosa, così come per Stendhal stesso che nella “charmante” Padova infrangeva molti cuori femminili con il suo fascino tenebroso.

Ma se dal profano passiamo al sacro, il nome di questo dolce potrebbe alludere oltre alla pazienza necessaria per prepararla, alle “pazienze” o alle “supplicazioni” ovvero ai dolcetti preparati nei conventi e monasteri patavini.



ASSOCIAZIONE
PROVINCIALE
PUBBLICI
ESERCIZI

Sempre connessa al mondo ecclesiastico è la tradizione secondo cui il dolcetto padovano sarebbe stato utilizzato come ricostituente per i “patientes”, gli ammalati, i sofferenti appunto.

...e poi i monaci indossavano lo scapolare, un pezzo d’abito che veniva messo durante il lavoro per tenere l’abito pulito. Ma lo scapolare ha lo stesso significato di pazienza! Quindi indossando l’abito i monaci dicevano a loro stessi che portavano la pazienza addosso.

Tra i tanti significati dati al lemma pazienza nel più grande dizionario della lingua italiana di Salvatore Battaglia, vi è anche quello di ‘color pazienza’, cioè tinta tabacco, marrone scuro... guarda caso proprio il colore della pazientina.

Ma oltre la leggenda e il mistero c’è la grande notorietà e diffusione che negli anni ’70 il dolce acquisisce, grazie agli storici ed intraprendenti pasticceri patavini che si erano tramandati la ricetta oralmente.

La pazientina è altresì citata nella “Guida di Padova” pubblicata da Romano Dal Bianco nel 1920, commercializzata dal Caffè Pedrocchi e dalla Pasticceria Gobbo, entrambi di Padova.

Il noto gastronomo e scrittore Giuseppe Maffioli nel 1981 riporta la ricetta della Pazientina nel suo saggio “la cucina padovana dal cinquecento ad oggi”.

Nel 1999 la lungimiranza dell’Accademia Italiana della Cucina, istituzione culturale della Repubblica Italiana, mise le prime basi per la tutela del dolce tipico padovano, per evitare il rischio sia che venisse dimenticata ma anche che fosse “male interpretata”, attraverso il deposito di un Atto presso il Notaio Roberto Doria.

Il disciplinare di produzione

Basato sull’atto notarile depositato presso il Notaio Doria nel 1999, il disciplinare di produzione della pazientina indica sia gli ingredienti da utilizzare, che la procedura per la realizzazione del dolce.

L’area di realizzazione della pazientina, secondo il disciplinare, è limitata al territorio della provincia di Padova, caratterizzando geograficamente la produzione.

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata, attraverso il sistema della tracciabilità, documentando gli input (ingredienti in entrata) e gli output (prodotti finiti immessi sul mercato).

I produttori del dolce pazientina sono inoltre iscritti in appositi elenchi, gestiti da un organismo di controllo, e sono tenuti alla comunicazione allo stesso organismo di controllo delle quantità prodotte e immesse sul mercato.

Tutti gli operatori iscritti al suddetto elenco sono soggetti alle attività di verifica, anche attraverso audit, da parte dell’organismo di controllo.

La pazientina si riconosce dall’inconfondibile “selva” di cioccolato plastico e deve essere farcita con strati di pasta bresciana, zabajone, pan di spagna, quest’ultimo bagnato con liquore con gradazione non inferiore a 14%.

La pazientina può avere forma rotonda, rettangolare o quadrata, con dimensioni minime definite, anche in caso di vendita in formato “monoporzione”. La selva di cioccolato deve avere un’altezza minima di 2 cm nel suo punto più alto.

La pazientina è composta dall’alternanza dei seguenti strati (a partire dal basso):

- Strato di pasta bresciana
- Zabajone
- Pan di Spagna
- Liquore o vino liquoroso
- Zabajone
- Pasta bresciana
- Selva di cioccolato.



ASSOCIAZIONE
PROVINCIALE
PUBBLICI
ESERCIZI

L'intera fase di produzione deve essere realizzata all'interno del laboratorio (di pasticceria o di ristorazione) e, pertanto, non è consentito l'uso di prodotti finiti pronti per essere assemblati (per esempio, pan di spagna pronto o zabajone industriale).

La pazientina è un dolce strutturato unico nel suo genere. La parte superiore è caratterizzata dalle foglie ("selva") di cioccolato plastico.

Una volta tagliata, si può notare la stratificazione dei suoi componenti che con il passare delle ore tendono ad amalgamarsi fra loro.

Il sapore che prevale e che la caratterizza è quello liquoroso dello zabajone che contrasta e si completa con il dolce della pasta bresciana e la corposità del cioccolato.

Presso il Senato il disciplinare è stato sottoscritto dai pasticceri:

- Enrico Ballico
- Eva Cecchinato
- Filippo Chilin
- Matteo Concolato
- Francesca Giraldo
- Luna Giraldo
- Paolo Guzzonato
- Francesco Luni
- Enrico Mazzari
- Elena Silini Graziati

e da:

- Antonio De Poli, Questore del Senato della Repubblica
- Federica Luni, Presidente APPE Padova
- Paolo Artelio, vice Presidente FIPE Confcommercio
- Andrea Galeota, Camera di commercio di Padova