

IL PROGETTO

## Un distretto per il tramezzino di Mestre



Per il tramezzino di Mestre in vista un distretto

CODOGNATO A PAGINA 24

Il pan carrè farcito conquista Barcellona e richiama l'interesse di due multinazionali italiane

# Tutti pazzi per il tramezzino mestrino

*Intanto Comune, Provincia e Regione vogliono creare un distretto*

Alla Techni Fiera di Barcellona, l'esercente mestrino Ostengo Scantamburlo ha fatto gli straordinari, distribuendone 2 mila in due giorni. Era fine ottobre. A inizio novembre, lo stand veneziano piazzato al Contorni Sandwichforum, sempre a Barcellona, è stato preso d'assalto da imprenditori spagnoli, entusiasti dalla novità. Di recente si sono fatte vive due multinazionali italiane, pronte a diffondere il marchio, che ancora non esiste. Dulcis in fundo, Regione, Provincia e Comune vogliono creare un apposito distretto. Il più delizioso spuntino veneziano, il tramezzino, sta conoscendo un successo senza precedenti. La sua fama supera ormai i confini provinciali, attirando il marketing.

E pensare che tutto era nato lo scorso anno come una goliardata, come una scanzonata diatriba fra veneziani e mestrini. Dov'è nato il tra-

mezzino? In centro storico o in terraferma? La questione ha prodotto il concorso per il prodotto più buono, qualche evento e perfino un apposito Centro Studi. Quest'anno, a ottobre e a inizio novembre,

l'ormai ex esercente Scantamburlo, Guido Marcato e il panificatore Adriano Anzanello, sono andati a Barcellona. «Entrambe le manifestazioni hanno ottenuto grande

successo — sottolinea Marcato — Alla prima abbiamo distribuito gratuitamente più di 2 mila tramezzini, alla seconda siamo stati contattati da decine di imprenditori».

Nel frattempo, due grandi multinazionali del food «ci hanno chiamato perchè interessate a diffondere il marchio del tramezzino». Intanto si rafforza l'ipotesi di creare

il distretto provinciale del tramezzino. La Regione, con

l'assessore Renato Chisso, la Provincia e il Comune sono molto interessati.

(Gianluca Codognato)

### LA CURIOSITA'

## La sfida fra Caprioglio e Bortoluzzi

Tutto comincia in pieno agosto 2008, per scherzo. Giovanni Caprioglio, mestrino doc, rivendica per la terraferma la paternità del tramezzino. Dal centro storico il consigliere Pietro Bortoluzzi grida alla scandalo e propone una crono storia del prodotto. Sulla scia della querelle, Confesercenti decide di organizzare un concorso per il miglior tramezzino tradizionale mestrino. Il 14 settembre, 26 partecipanti si sfidano a col-

pi di pan carrè farcito. Al primo posto per il settore «fantasy» si piazzano a pari merito il pollo, sedano, radicchio rosso della rosticceria Fratelli Bottazzo e il mix di tacchino, provola, erba cipollina del bar Al Donatello. Per il «classico», primo posto al tramezzino al tonno dello snack bar «Ai Fradei» di Zelarino. Lo scorso 24 maggio, invece, dal Faro alla Pineta di Jesolo i



chioschi in spiaggia propongono varietà incredibili di pan carrè farcito, al «Tramezzino Joy Time». (g.cod.)

## LA STORIA

## Mestre o Venezia? No, Torino

Il tramezzino ufficialmente è nato al caffè Mulassano di Torino nel 1925. In realtà a Venezia i primi accenni a fette di pan carrè farcite li troviamo a Venezia, zona Rialto, molti anni prima. La diffusione del prodotto da noi coincide con l'invenzione da parte

del panificatore Adriano Anzanello di un taglierina che elimina la crosta del pane. Era il 1966. La parola «tramezzino» è stata coniata negli anni '20 da Gabriele D'Annunzio per tradurre il termine inglese «sandwich» su ordine del Partito Fascista. (g.cod.)

## L'INIZIATIVA

## Nasce l'itinerario del gusto

Gli itinerari del gusto non possono prescindere da una guida riservata esclusivamente al tramezzino. Lo sa bene il Centro Studi di Confesercenti che in queste settimane s'è messo in contatto con l'Apt di Venezia. Risultato? L'itinerario provinciale del tramezzi-

no si farà. Sarà un depliant pieghevole che raccoglie gli indirizzi di tutti i locali che vendono il pan carrè farcito. L'opuscolo, secondo i primi dettagli, conterrà le foto degli esercizi che vendono le eccellenze, cioè i tramezzini considerati migliori. (g.cod.)