

Mestre e Venezia si sfidano sull'invenzione del tramezzino

Polemica sulla paternità del-
lo spuntino.

A PAGINA 23

Scoppia la querelle in vista del concorso organizzato dalla Confesercenti in settembre

Mestre e Venezia divise anche dai tramezzini

Bortoluzzi: «Inventato a Sant'Aponal». Caprioglio: «Falso, è nato da Canton in via Allegri»

di Gianluca Codognato

Chi avrà ragione fra il venezianissimo Pietro Bortoluzzi e il mestrino doc Giovanni Caprioglio? Bisognerà credere al fiuto «investigativo» del capogruppo di An in Municipalità, o alla fedele memoria storica del noto architetto? Solo rispondendo a questi quesiti sarà possibile risolvere il *busillis* nato fra gli esperti del centro storico e quelli della terraferma. Una querelle che sta infiammando gli animi in una battaglia fatta di ricordi, memoria e archivi. Insomma: dov'è nato il tramezzino?



Gianni Caprioglio



Pietro Bortoluzzi

È nato a Mestre oppure a Venezia? Nella pasticceria di Gino Zanon fra San Silvestro e San Aponal, anni '40, o invece in via Allegri, nella rosticceria dei Canton, anni '50? L'annosa questione si è aperta in questi giorni, dopo l'annunciato concorso ideato dalla Confesercenti sul «miglior Tramezzino Tradizionale Mestrino» in programma a settembre durante la piazza dei Sapori. L'evento organizzato dall'associazione di categoria e presentato per riconoscere l'assoluta mestrinità del noto pan carrè farcito, non ha lasciato indifferente Pietro Bortoluzzi. «Il tramezzino non è prodot-

to made in Mestre di fine anni '50 - protesta il rappresentante politico -. È invece stato inventato nel centro storico, almeno 20 anni prima». Dunque, «la creazione del marchio Tramezzino Mestrino e l'affermazione di mestrinità originaria datata anni '50 sono da considerare due esagerazioni». Bortoluzzi, che ha diverse lauree, si conferma un bravo ricercatore, e motiva il dissenso. «Il nome è stato coniato niente meno che dal grande vate Gabriele D'Annunzio - spiega -. Negli anni '40, poi, a Venezia il padre di Gino Zanon, a cui mi sono permesso di chiedere una testimonianza, gestiva una pasticceria fra San Silvestro e Sant'Aponal, ed erano famosi i tramezzini preparati per i rinfreschi. Il prosciutto e il resto dei salumi andava a comperarli il figlio Gigio da Bellenzier, in campiello dei Meloni. Il pan carrè utilizzato lo faceva il papà di Gigio nel forno delle paste e lo chiamava pan-cassetta».

Niente vero, secondo l'architetto Gianni Caprioglio. «I primi veri tramezzini li faceva la rosticceria della famiglia Canton, in via Allegri, a metà anni '50. Poi il bar Commercio della piazza. In più il primo a brevettare la composizione del prodotto e a inventare la macchina che toglie la crosta al pan carrè, è stato il panificatore mestrino Adriano Anzanello». La polemica è rovente. «I veneziani non vogliono riconoscere nulla a Mestre - attacca l'architetto -, neppure la paternità del tramezzi-

no». E il problema torna: chi avrà ragione fra Bortoluzzi e Caprioglio? Michele Lacchin, della Confesercenti, ammette: «La faccenda è e resta dibattuta». Di certo, però, «se è nato a Venezia, non ha avuto allora molto successo. Mestre è e resta la patria del tramezzino. Nel centro storico, invece, la tradizione ha sempre proposto ombre e cicheti. In più, Adriano Anzanello è l'inventore della macchina che produce il pane senza crosta per i tramezzini». Massimo Gorghetto, presidente dei panificatori per l'Ascom di Mestre, non ha alcun dubbio. «Il tramezzino è nato a Venezia. Si è stradiffuso in centro storico, poi in terraferma. Per esempio i primi titolari del Perla di via Mestrina, prima avevano un locale a Venezia e da lì hanno portato questo prodotto, divenuto un po' il simbolo del posto».

