

# L'Offella Antica Verona, ritorno alla tradizione

written by Cinzia Dal Brolo | 28/11/2021



## **Soffice, profumata, tenera: l'antenata del pandoro è una vera delizia**

Già focaccia rustica (in latino *offa*) trasformata in un dolce semplice ma gustoso, l'**Offella** (l'antenata del pandoro) ha origini antichissime. Preceduta dal *nadalìn* (Verona nel Medioevo festeggiava il Natale con questo dolce basso e povero, a base di acqua, farina, uova, unto di maiale e zucchero), è citata a fine '800 da **Pellegrino Artusi** nelle due versioni alla marmellata e di marzapane e si offre al palato come una "chicca" burrosa, profumata e soffice.

## **Antica Offelleria Verona: un nuovo brand che sa di tradizione**

Eletta dalla **Pasticceria Scarpato** di Villa Bartolomea (VR) a simbolo della tradizione, questa focaccia rivive nel marchio "**Antica Offelleria Verona**" (giallo e blu i colori del packaging), la cui grafica si ispira ai principali monumenti della città scaligera: il fiume Adige, l'orologio di Porta Nuova, il rosone di San Zeno, etc.

Benchè ricette e memoria olfattiva contribuiscano a valorizzare un prodotto “ideale per le festività, ma anche come dolcezza quotidiana se spolverata con zucchero a velo o in abbinamento a gelato, confetture e marmellate”, a renderlo “unico” sono la **lunga lievitazione e la qualità degli ingredienti**: farine forti, uova genuine, burro di panna fresca e zucchero italiano.

Presentata ufficialmente a Romazzano (Vr), l'**Offella Antica Verona** ha favorito inusuali, quanto azzardate, degustazioni (a mio giudizio poco entusiasmanti) proposte dallo chef **Mattia Caliari**, ambascador della Pasticceria Scarpato:

- Offella, confettura di pomodoro e menta zuccherata;
- Offella, pâté d’oca, cipolla caramellata e mirtillo fresco;
- Offella, mortadella IGP, burrata e granella di pistacchi;
- Offella, caprino fresco, prosciutto crudo del Friuli e fico secco .

Viceversa, l'**Amarone 2016 Ripa della Volta** (Corvina 70%, Corvinone 20%, il restante 10% Oseleta, Spigamonte, Corbina, Turchetta) - un vino di grande eleganza e finezza, morbido e avvolgente -, si è rivelato perfetto con il Cicchetto crema di porri, speck IGP croccante e Asiago DOP Mezzano; Cicchetto con hummus di melanzana, paprika rossa e cialda di Asiago DOP Vecchio.

## **Cantina Ripa della Volta: territorio, sostenibilità e passione**

Nata dal sodalizio tra i **Fratelli Montresor** (già alla guida dell’azienda vinicola Ottella), **Andrea Pernigo** (imprenditore) e **Riccardo Zanini** (consulente di marketing), **Cantina Ripa della Volta** (“una pezza vignata” come riporta un’antica mappa del ‘600) coltiva 18 ettari di vigneti autoctoni in Valpantena Valpolicella (300-600 metri di altitudine), una zona quasi integra sotto il profilo ambientale.

Territorio e sostenibilità, passione, orgoglio: mix di valori condivisi, fil rouge di ogni attività (raccolta manuale delle uve, selezione rigorosa), valorizzata dalla partnership con la Pasticceria Scarpato, che grazie ad Offella ha riportato in auge una tradizione un po’ in disuso, inaugurando una nuova linea di lievitati.

**Pasticceria Scarpato**  
Via Olmetto, 27 - Villa Bartolomea (VR)  
[Sito web](#)

**Cantina Ripa della Volta**  
Via Villa Vendri, 4B - Verona  
[Sito web](#)