

Nuova creazione dei Maestri Pasticceri dell'Uapi di Belluno

## KODINZA: la torta delle valli delle Dolomiti bellunesi

*È un marchio registrato espressione della tradizione bellunese*

Dopo Siena con il suo Pandoro e Verona con il Pandoro, anche Belluno ha il suo dolce tipico: si chiama "Kodinza, la torta delle valli delle Dolomiti bellunesi" e lo hanno realizzato i Maestri Pasticceri dell'Unione Artigiani e Piccola Industria di Belluno con il contributo di Ebav.

Il dolce ha visto la luce nei giorni scorsi in Città alla presenza degli assessori regionali Vendemiano Sartor e Oscar De Bona, oltre che del presidente della Camera di commercio di Belluno, Paolo Doglioni, durante un'anticipazione alla stampa. Il battesimo della clientela, invece, è avvenuto a Longarone durante la manifestazione fieristica "Sapori italiani", dove ha raccolto ampi apprezzamenti.

Si tratta di un prodotto esclusivamente artigianale ed è in vendita pertanto solo nelle pasticcerie aderenti all'Unione Artigiani e Piccola Industria di Belluno. Kodinza, infatti, è un marchio registrato, di proprietà dell'Unione Artigiani e Piccola Industria di Belluno, depositato presso la Camera di Commercio di Belluno e verrà concesso in uso alle pasticcerie artigiane associate, che si impegneranno a rispettare il disciplinare di produzione e commercializzazione della torta. Si tratta di un prodotto fresco, realizzato con ingredienti locali di prima qualità e venduto - sottolineano i Maestri Pasticceri - «solo nelle pasticcerie artigianali e non attraverso la grande distribuzione».

Si identifica con una scatola color bordeaux scuro su cui campeggia l'immagine della torta e degli ingredienti base, mentre una serie di immagini (gentilmente concesse da Stefano Dal Molin) di montagne bellunesi si sviluppa lungo i lati della scatola, spunto per itinerari turistici sulle creste della provincia di Belluno, come suggeriti in un pieghevole all'interno della confezione.

Il nuovo dolce nasce dalla ricerca delle tradizioni, interpretate in chiave moderna. Kodinza, infatti, ha tutti ingredienti bellunesi, di una volta, riportati in auge: il *Kodinzon*, una purea di mele locali tirata in sfoglia ed essiccata al sole; la farina di *mais sponcio*, la farina da polenta da granturco dal caratteristico chicco a forma di becco e le *noci feltrine*.

«Il lavoro - spiega Giacomo Deon, presidente del gruppo provinciale e presidente nazionale della federazione Alimentazione di Confarti-



BELLUNO - La presentazione della Kodinza, la torta delle valli delle Dolomiti bellunesi, in Camera di commercio.

giano - è frutto dell'impegno, durato oltre un anno, del gruppo dei Maestri pa-

sticcieri, che sono riusciti a creare un nuovo prodotto, legato al territorio o meglio

ancora espressione del territorio. Gli ideatori sono i quattro pasticceri che finora

hanno lavorato al progetto, che però è aperto all'adesione di altri colleghi».

«La ricerca - aggiunge Giacomo Deon - ha trovato spunto, inoltre, dalle frequenti richieste di clienti e turisti di passaggio a Belluno desiderosi di portarsi un ricordo della provincia».

Da queste premesse, spingendo sullo spirito di aggregazione, un gruppo di pasticceri, già allenato alla collaborazione in altre esperienze (partecipazione a: Sapori Italiani a Longarone; Sigep di Rimini; olimpiadi culinarie in varie edizioni) si è messo all'opera, sviluppando la ricerca di prodotti locali e di ricette culinarie e testando proposte di un nuovo prodotto con la propria clientela.

Il nuovo dolce è, dunque, la dimostrazione dell'interpretazione di un mestiere tradizionale in un'ottica di innovazione e ricerca, generalmente più consona ad altri settori. «È uno sforzo che premia le aziende artigiane - conclude il presidente Giacomo Deon - che quotidianamente applicano ricerca al loro interno, mettendo in luce le eccellenze del comparto della nostra provincia».

UN PRODOTTO CHE RAPPRESENTA IL TERRITORIO

## Kodinza: il segreto degli ingredienti



# KODINZA

TORTA DELLE VALLI DELLE DOLOMITI BELLUNESI

Kodinzon, mais sponcio e noci feltrine. Sono questi gli ingredienti della torta: prodotti che appartengono alla tradizione e alle colture bellunesi.

Il **KODINZON** è un prodotto nato come alternativa alle conserve di frutta. È una purea di mele locali (Pòm dela Rosetta, Renette, Ferro Cesio e Pòm Prussian) che viene tirata in sfoglia e lasciata essiccare al sole senza aggiunta di zucchero; successivamente tagliata in barrette dall'alto valore energetico che hanno rappresentato da sempre il sostentamento di intere generazioni di bellunesi.

La **FARINA DI MAIS SPONCIO** è realizzata con granturco locale a impollinazione libera dal caratteristico chicco a forma di becco d'aquila (rosto) da cui il nome dialettale "sponcio". Lavorata esclusivamente con macine in pietra senza nessuna privazione e bramatura per conservare intatte le

caratteristiche organolettiche. È annoverata tra i prodotti a rischio d'estinzione e meritevoli di valorizzazione.

La **NOCE FELTRINA** ha un guscio sottile che la caratterizza e un gusto amabile, poco tannico, con un buon contenuto di olii. Oltre al tipo normale, si distinguono la "Chiza", di dimensioni più piccole e la "Cocòna" o Grossa di Vignui di dimensioni circa doppie e il sapore più dolce.

Questi invece tutti gli ingredienti della Kodinza: burro, zucchero, uova, farina di frumento, kondinzon 9% (purea di mele), farina di mais sponcio 7%, noci, nocciole, kodinze 1% (mele secche), semi di papavero, agenti lievitanti (pirosolfato acido, acido di sodio, sodio bicarbonato).

Si tratta, dunque, di un prodotto artigianale senza aggiunta di conservanti. È un prodotto fresco e pertanto con una scadenza.

Pagina a cura di



BELLUNO - piazzale Resistenza, 8  
tel. 0437 933 111 fax 0437 933 122  
www.unartbelluno.org e-mail: info@unartbelluno.org

AGORDO  
Via Garibaldi, 15

CORTINA D'AMPEZZO  
Via Marconi, 12

FELTRE  
Via Ligont, 4

PIEVE DI CADORE  
Via Degli Alpini, 39

S. STEFANO DI CADORE  
Via Udine, 134