

ARTIGIANATO DI ECCELLENZA La pasticceria è amatissima, soprattutto per il suo Zabaione A L'Onorato Pollo il riconoscimento "Alberini" assegnato dall'Accademia Italiana della Cucina

VERCELLI (god) La storia e la qualità della tradizione dolciaria di Borgo Vercelli sono state premiate dall'Accademia Italiana della Cucina. Il premio Massimo Alberini è stato infatti assegnato ad **Alberto Pollo**, titolare della storica pasticceria "L'Onorato Pollo" di via Tasso.

Il riconoscimento è destinato agli esercizi commerciali che da lungo tempo propongono prodotti di propria produzione, realizzati con ingredienti di qualità e secondo tecniche legate alla tradizione del territorio. «L'antica pasticceria L'Onorato Pollo ha tutti questi requisiti e merita sicuramente il premio», ha sottolineato la delegata di Vercelli dell'Accademia Italiana della Cucina, **Paola Bernascone Cappi**, nel corso della cerimonia, ospitata direttamente nei locali della pasticceria. Alla consegna era presente anche il vicesindaco di Borgo Vercelli, **Paolo Milan**, che ha ricordato la lunga storia dell'attività: «Siamo orgogliosi di questa realtà storica, ben radicata nel nostro paese e conosciuta anche al di fuori dei nostri confini».

Complimenti sono arrivati inoltre da **Piero Spaini**, coordinatore del Piemonte Est, che ha evidenziato la continuità nel tempo dell'attività e la ca-



Alberto Pollo con la presidente dell'Accademia, Paola Bernascone Cappi

pacità di mantenerla e svilupparla.

Le origini della pasticceria risalgono alla metà dell'Ottocento. Intorno al 1850 il trisavolo di Alberto, Onorato Pollo, avviò l'attività come panettiere. Il figlio Camillo introdusse successivamente la produzione di biscotti e altri prodotti da forno. Negli anni Trenta, un altro Onorato approfondì l'arte dolciaria frequentando prestigiose pasticcerie milanesi e, insieme alla moglie Maria, ampliò la produzione con pasticcini, lievitati da ricorrenza e soprattutto lo zabaione, destinato a di-

ventare uno dei prodotti simbolo dell'attività.

Le ricette di famiglia sono state tramandate attraverso le generazioni e raccolte in un manoscritto custodito ancora oggi. Alberto Pollo prosegue questa tradizione coniugandola con l'innovazione e mantenendo in funzione lo storico forno a legna del laboratorio. Tra le specialità della pasticceria c'è proprio lo zabaione, oggi commercializzato anche all'estero. A Borgo Vercelli si possono inoltre trovare il panettone durante tutto l'anno e il "Bauletto", altra proposta caratteristica della casa.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



005218-IT0AJE