

COME ERAVAMO storie di commercio sul filo della tradizione

Pasticceria bar Vecchia Malo a Malo



Si giocava col biliardo di legno "da Marco", uno dei Golo, la prima osteria-bar dove si accese una televisione "pubblica", negli anni '50. Prima ancora si chiamò "dai Culatta", gente di gamba corta e bacino forte! lì nel locale al "Ghebbo" si fermarono gli Americani, per anni si scambiò merce, prodotti della terra, tabacco. Dal fosso (il "ghebbo" ora coperto) passarono anche i partigiani, per salire su in cerca di un pasto caldo. Del periodo dei Golo, ancora oggi figlie

Maria sfoglia l'album delle foto di torte trionfi di ricchezza di grassi, "oggi non sono più richieste, neanche ai matrimoni..." dice: "si preferiscono dolci più leggeri... solo i bimbi son fedeli alla stessa specialità: tartufo al cioccolato!". Gli Asnicar hanno visto cambiare le abitudini da quando si chiudeva a mezzanotte, e gli uomini consumavano più vino. Il figlio Massimo è stato molto coi nonni: "da mattina a sera si correva tra dentro e fuori ai tavolini, tra gelati e caffè, senza tante varianti...macchiatone latte tiepido, cappuccino latte freddo, ginseng, orzo macchiato orzo lungo marocchino, con acqua a parte..." Maria sorride e dice: "ci vuole



figli e nipoti di Marco conservano memoria, di quando in trattoria si viveva un pò tutti. Annamari, a Maddalena, Augusta e Gaetana ricordano volentieri. Poi arrivò il Bar Zurich (gestito da emigrati tornati), finchè 28 anni fa un bravo pasticcere portò "modernità" con la sua Vecchia Malo. Sembra una vita fa: "vassoi di 40 paste alla domenica, eppure son solo 30 anni...". Egidio Asnicar, pasticcere con entusiasmo, cominciò alla rinomata Pasticceria Guercieri di Vicenza e poi con Campana a Malo. La moglie Maria Bisortole è ancora oggi, con



una bella memoria a ricordarsi tutti!". Oggi si chiude alle 20, ma al mattino generazioni diverse apprezzano una serena sosta ai tavolini per una brioche fresca, o la crema cotta (specialità quotidiana). E se di paste se ne

comprano al massimo 25, tra le leggere torte Egidio non fa mai mancare il suo "tenerello" di piccoli bigné con crema chantilly, specialità senza tempo. O le frittelle col semolino, secondo la ricetta di una signora ultracentenaria.



Fabiola Paola e Giada, nel locale ristrutturato completamente nel 1984, personalizzato con foto antiche alle pareti. Egidio non mostra di essere affatto stanco, con la sua vita di alzatacce alle 5 di mattina.

