

E' la pasticceria fresca la principale attività della Pasticceria Dondeo che già alle 6.30 del mattino è in grado di offrire ai propri clienti delle brioches fresche prodotte qualche ora prima. Il rispetto e l'amore che la città di Cremona ha nei confronti di questo locale è in parte dovuto alla generosità con cui più di 70 anni fa è nata qui una prova ciclistica di grande importanza per gli amatori di tutta Italia.

La Coppa Dondeo, che si organizza ogni Lunedì di Pasqua da più di 70 anni, riunisce un centinaio di ciclisti amatoriali ed è ormai una data fissa nel calendario sportivo cremonese.

Questo negozio storico è stato un punto di ritrovo per persone arrivate da tutte le parti dell'Italia e del mondo grazie ad alcune particolarità come la sua vicinanza alla stazione ferroviaria o al fatto che per anni, al piano superiore abitasse Mina, sebbene la caratteristica che contraddistingue le diverse generazioni che hanno gestito l'attività sia sempre stata la gentilezza e la simpatia nei confronti dei clienti, che spesso si affezionano.

I cambiamenti che si sono susseguiti negli ultimi 30 anni rappresentano una nuova sfida per un negozio storico come questo che ha dovuto adeguarsi a cambiamenti forzati come il passaggio dalle lire all'euro e l'attuale presenza sempre più costante di nuovi metodi di pagamento.

Sono questi cambiamenti, come per esempio l'utilizzo delle

nuove tecnologie quelli che rappresentano una sfida per i prossimi tempi nei quali continuerà senza ombra di dubbio l'attività di questa pasticceria sempre con la stessa famiglia che ha trovato nel figlio e nella figlia del proprietario, così come nella nuora, i testimoni di questo passaggio di consegna.

E' non soltanto la fiducia nel fatto che malgrado i cambiamenti ci sarà sempre chi vorrà bere un buon cappuccino o mangiare una buona brioches, ma anche la consapevolezza di essere *Negozio Storico* (e le responsabilità che ne derivano) quella che permette di guardare verso il futuro con ottimismo in un luogo che offre un servizio *di cui la gente ha bisogno*.

Sono i negozi storici quelli che rappresentano la parte più importante della città, quello che c'era di buono nel passato e che è arrivato fino ad oggi, e che deve continuare nel futuro puntando sulle caratteristiche che li hanno resi famosi e importanti: la qualità del prodotto e la qualità del servizio.

I cambiamenti nella produzione di prodotti non hanno però modificato un'attività che in parole del proprietario è un *ente di servizio* poiché diventa un luogo dove i clienti possono *"fare due chiacchiere o leggere il giornale"*, entrambe attività non puramente commerciali ma che in un negozio storico come la Pasticceria Dondeo sono alcuni dei motivi di una storia secolare e che andrà avanti ancora per tanto tempo.





Sebbene questa attività sia riuscita ad essere presente nella nostra città in modo ininterrotto, l'attuale proprietario sottolinea le difficoltà che la Grande Guerra rappresentò. Riprendere i lavori di produzione ricercando materie prime non sempre disponibili, così come attirare ancora una clientela reduce da un conflitto così disastroso non è stato affatto facile, ma, in parole del proprietario, queste attività non sono semplici negozi ma *custodiscono le radici della società in cui si trovano*.

E' infatti molto curioso vedere come generazioni di una stessa famiglia di clienti siano cresciute frequentando il locale fin da bambini, poi insieme alla fidanzata o al fidanzato, fino a portare qui i propri figli a respirare un'atmosfera molto familiare e sottolineando come, se in un futuro la pasticceria dovesse spostarsi, sarebbero in tanti a spostarsi per la colazione o la merenda per il semplice fatto di continuare a mangiare prodotti fatti da Dondeo.

La giornata di lavoro in questa pasticceria è lunga ed inizia molto presto con le prime colazioni, per proseguire poi con un servizio di caffetteria che continua tutta la giornata fino a sera, quando le porte si chiudono in attesa del giorno dopo in cui si produrranno ancora dei prodotti tipicamente cremonesi secondo ricettari antichi e che in parole del proprietario *"portano soddisfazione non soltanto al cliente ma anche a chi ha fatto quella brioches o quella torta"*.

E' da più di 100 anni che la pasticceria Dondeo esiste a Cremona, cinque generazioni della stessa famiglia negli anni hanno gestito un negozio che custodisce alcuni attestati che hanno più di 100 anni di storia.

Erano gli inizi del XXesimo secolo quando nelle vicinanze dell'odierna Pasticceria Dondeo c'era una fermata del tram che ogni giorno portava in questo luogo (allora osteria) numerosi viandanti.

La storia di questa pasticceria è molto ben documentata e proprio per questo motivo possiamo sapere che il figlio del primo proprietario ha dovuto partecipare alla Seconda Guerra Mondiale. Il conflitto non ha avuto una ricaduta sulla famiglia solo per questo motivo, ma anche a causa dei numerosi bombardamenti che colpirono la città di Cremona in quel periodo.

All'interno di questo locale ancora oggi si vedono le tracce su alcune parti dell'arredamento. Il passare del tempo si legge nei diversi mobili che accolgono i clienti (da più di un secolo), nella zona bar e pasticceria, mentre nell'area di preparazione dei prodotti hanno dovuto cambiare le attrezzature di lavoro per adeguarsi alle normative vigenti, su tempi e modalità di preparazione dei prodotti, molto cambiate negli anni.



Pasticceria Dondeo ha ricevuto il riconoscimento di

Insegna storica e di tradizione top

(insegna storica e di tradizione con almeno 75 anni di attività)

Questo riconoscimento viene dato ad un punto vendita al dettaglio caratterizzato da una documentata e accertata continuità nel tempo dell'insegna e della merceologia offerta nella stessa sede fisica.

Oltre ai requisiti di cui alla precedente categoria sono richiesti:

- ubicazione del punto vendita in contesti urbani di pregio ovvero di particolare interesse;
- collocazione del punto vendita in una struttura architettonica, artistica e decorativa di pregio;
- caratterizzazione degli spazi data da opere d'autore legate all'attività che vi si è svolta, ad es. affreschi, collezioni di dipinti o sculture di riconosciuto valore artistico ispirate all'attività commerciale e/o ai relativi prodotti;
- attività e merceologia offerta specificamente legate alla tradizione, al territorio e all'economia locale;
- presenza di arredi, attrezzature e strumenti di lavoro originali, di particolare pregio e valore storico, artistico e culturale;
- il punto vendita o l'insegna o l'impresa che lo possiede siano citati od oggetto di particolare menzione in opere d'ingegno, letterarie, cinematografiche, artistiche;
- il punto vendita o l'insegna o l'impresa abbiano ispirato e siano indissolubilmente e da tempo legati alla toponomastica locale.

Questo volume è stato realizzato all'interno del progetto "Storie in bottega" di Ventaglio Blu Soc. Coop. Sociale e finanziato dal bando Cultura Partecipata 2019 del Comune di Cremona.

Nella realizzazione hanno partecipato persone con disabilità intellettiva e/o con disturbi del neurosviluppo che frequentano i servizi diurni della cooperativa, insieme ai volontari di Anffas Cremona Onlus.

Si ringrazia anche la collaborazione di Confcommercio Cremona, che gentilmente si è resa disponibile per facilitare l'esecuzione del progetto e anche il Centro Fumetto A. Pazienza, che ha collaborato nella realizzazione dei laboratori di fumetto.

I locali storici che hanno partecipato al progetto e che sono:

- Antica Locanda il Bissone
- Emporio Vino e Sapori
- Farmacia Leggeri
- Pasticceria Dondeo

Questo volume è anche disponibile in una versione in linguaggio facile da leggere e da capire.

Per avere più informazioni riguardanti al progetto è possibile contattare Ventaglio Blu Soc. Coop. Sociale all'indirizzo info@ventaglioblu.org oppure al telefono 0372 26612, o andare sul sito www.ventaglioblu.com

A cura di



Pasticceria Dondeo

In collaborazione con

