

# **«A Valès, ai Mòrti, da sempre, se magna i Zaléti caldi»**

*“A Valeggio, ai Morti, da sempre, si mangiano gli Zaletti caldi”*

Nella commedia *La prodigalità d'Arlecchino* del 1693, di G. Bonicelli, il protagonista pronuncia le parole:  
**«Chi havés paura de quel magna zaléti!».**

---

C. Goldoni cita gli *Zaletti* in diverse commedie, nella *Buona moglie* del 1749 fa dire a Brighella:

**«Se che piàze la uva, per spénder manco, ghe porterò un per de Zaletti col zebibo».**

*«Se le piace l'uva, per spendere meno, le porterò due zaletti con del vino dolce di Zibibbo».*

---

Nel Dizionario del Dialetto Veneto di G. Boerio del 1829 si legge: *Zaletini: dolci fatti di farina gialla e conditi di butirro, ed è una specie di ghiottoneria. I facitori sono per lo più contadini Friulani, che girano per le Città gridando: «Zalétini col butirro caldi!».*

**UN ANTICO DOLCETTO TIPICAMENTE VENETO**

Gli *Zaletti* hanno secoli di storia e sono nati come un tipico cibo da strada.

A Venezia gli *Zaletti* venivano venduti di primo mattino dai *Zaletéri* per essere mangiati durante la prima colazione nei mesi freddi. Gli ambulanti passavano lungo le calli recitando:

«*Caldo el zaetto, caldo ch'el sbrova, caldo col zebibo, e ghe n'ho da do soldi e da un marchetto!*».

«*Caldo lo zaletto, caldo bollente, caldo col vino zibibbo, e ne ho da due soldi e da un marchetto!*».

A fine Ottocento, in Verona, dal tardo autunno alla primavera, le strade erano percorse da gente, scesa dalle montagne per guadagnare qualche *schèo*, recante sul capo in una cesta una sfornata di *Zaletti*, coperti da un telo per tenerli caldi.

Nei paesi di provincia la migliore occasione di fare buoni affari per i venditori era quella di posizionarsi, fra la fine di ottobre e i primi di novembre, vicino alle chiese e ai cimiteri dove convergevano le tante persone che si recavano a commemorare i propri defunti.

Gli *Zaletti* furono molto apprezzati e anche nelle famiglie valesiane si iniziò a prepararli. Da noi divennero una tradizione legata esclusivamente alle celebrazioni di Ognissanti e dei Morti.

Anche i *Pistôr* (*fornai*) e gli *Ofelér* (pasticceri) si adeguarono e cominciarono a esporre nelle loro vetrine anche questi dolcetti.

Degli *Zaletti* non esiste una sola ricetta, ma innumerevoli varianti elaborate nel tempo dalle cuoche valesane. La loro nascita è legata all'affermarsi della coltivazione del mais nell'area veneta, iniziata nelle campagne del Polesine e del Friuli alla metà del Millecinquecento. Il successo di questo cereale venuto dal *nuovo mondo* fu tale che alla fine del XIX secolo l'alimentazione dei contadini veronesi era basata per il 90% sulla polenta. Quindi, anche i dolci furono realizzati con la farina gialla, *Zalda* in lingua veneta, cui bastò aggiungere un po' di miele (lo zucchero *l'era ròba da siòri!*), dell'uva passa, dei pinoli, del *botér* (burro) ed ecco gli *Zaletti!*

Come accompagnamento, oltre al citato Zibibbo, sono oggi consigliati altri vini dolci come il nostro insuperabile Recioto, il Marsala e i vari passiti.

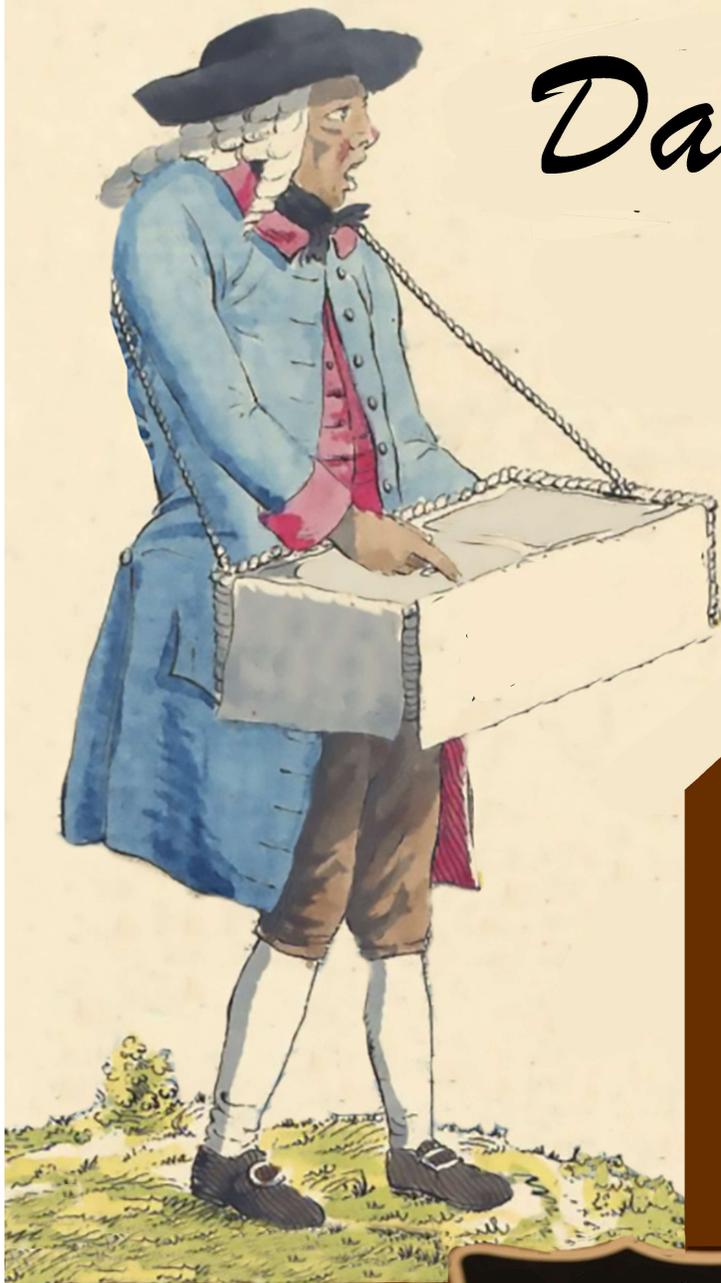
Ai Morti c'erano anche altri alimenti tipici del periodo, molto apprezzati dai ragazzi, ma di questi parleremo la prossima volta.

Cesare Farinelli

Ai "Morti" a Valeggio  
per antica tradizione  
si mangiano gli:

**ZALETTI  
CALDI**





*Dai venditori  
ambulanti  
del  
passato...*

*Alle  
Pasticcerie  
moderne*





*Appena è di, che crio: caldo el zaletto,  
Caldo che l' brova, caldo col zebibo:  
E ghe n' ho da dò Soldi, e da un marchetto.*

## **VENDITORE AMBULANTE DI ZALETTI**

Le tradizioni non  
sono delle ceneri  
da conservare  
ma delle fiamme  
da mantenere  
vive!

