

# Il «regno» della dolcezza festeggia mezzo secolo

## Al Talmone vince la qualità

### Il negozio di via Maestà delle Volte sfida l'austerità

di SILVIA ANGELICI

— PERUGIA —

**DIETRO LA FONTANA** Maggiore, scendendo giù per via Maestà delle Volte, c'è un piccolo paradiso di prelibatezze dolciarie, dove si vendono ancora le gelatine, i bon bon, i gianduiotti sfusi e i biscotti più pregiati dentro le scatole di latta.

D'estate, le mura spesse del negozio, incastrato tra le pietre degli Etruschi, consentono di preservare la fragranza del cioccolato senza necessità dell'aria condizionata: il «Talmone» ieri ha festeggiato mezzo secolo di attività, offrendo un piccolo buffet a chi passava da quelle parti e agli affezionati di sempre. In città lo considerano «il cuore dolce di Perugia».

Vanta un'offerta di prodotti ricca e significativa: dalla biscotteria ai liquori, dalle miscele di caffè più blasonato al cioccolato, dalle confetture fino ad arrivare alle specialità enogastronomiche tipiche dell'Umbria come vino, olio dop, dolcetti, marmellate, mieli e confetti. Vi trovano spazio anche le espressioni più raffinate dell'artigianato locale come le maioliche e le ceramiche di Deruta e di Gualdo, le tovaglie umbre e le for-

#### VALORE AGGIUNTO

Gabriella Vannoni e Igina Berretti hanno visto sfilare nel loro negozio bambini, mamme, vip e golosi di ogni età. Ora aspettano la visita del sindaco Boccali

me in rame. Ad accogliere chi entra in questo piccolo regno della golosità, due signore che hanno fatto della gentilezza e della professionalità il valore aggiunto del negozio: Gabriella Vannoni e Igina Berretti.

«**VENDENDO CAMELLE** — dicono — abbiamo visto crescere generazioni di bambini che entravano con le mamme pieni di meraviglia e di stupore e indicavano con il dito le chicche preferite». In effetti, dentro al Talmone (che quando aprì era in Corso Vannucci in uno spazio dalle linee moderne e avanguardiste) c'è sempre stato il meglio della dolcezza.

Vogliamo parlare dei «Babbi»? I wafer di Cesena ricoperti con il cioccolato bianco? E che dire dei «Krumiri» di Casale conservati nella scatola di latta rossa, con

tanto di sigillo sabauda? E le praline all'arancia? Gabriella, memoria storica del Talmone, raccomanda i «Peccatucci di mamma Andrea» e spiega che «il segreto del negozio è qualità sempre. Ad ogni costo».

**IL TALMONE** è stato spesso tappa degli artisti di passaggio a Perugia. Albertazzi andava matto per i dragees con dentro l'anice, mentre Renzo Arbore acquistava caramelle ad etti. «Amava quelle alla frutta».

Ma la crisi ha avuto la meglio an-



**GOLOSITA' PER TUTTI**  
«Renzo Arbore compra etti di caramelle alla frutta E Albertazzi praline all'anice»



(diffusione:136993, tiratura:176177)

che sulla dolcezza?

«La recessione — spiega Vannoni — ha penalizzato un po' tutti noi. Ma di sicuro quando c'è un nome, una scelta imprenditoriale coraggiosa e l'eccellenza, rimanere in pista è più semplice».

Per questo mezzo secolo agli amministratori la signora Gabriella chiede soltanto politiche



... un po' più a misura di centro e aggiunge un invito: «Mi piacerebbe che il sindaco ci venisse a trovare...». Un invito che pare senza polemiche, forse infarcito di speranza. Come i dolci dello storico negozio.



**MARCHIO STORICO Il Talmone**  
meta di generazioni di perugini

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato