Vov, quando da un avanzo nacque un liquore diventato famoso

La curiosa storia del pasticcere padovano che nel 1845 trasformò i tuorli rimasti dalla produzione del torrone in uno dei liquori italiani più conosciuti

Oggi lo chiameremmo recupero degli scarti, economia circolare o, più semplicemente, lotta allo spreco. Ma nel 1845 probabilmente Gian Battista Pezziol non avrebbe utilizzato nessuna di queste espressioni. Aveva soltanto un problema molto concreto da risolvere.

Pezziol era un pasticcere di Padova e tra le specialità della sua bottega c'era il torrone. Per prepararlo occorrevano molti albumi e, di conseguenza, rimaneva una considerevole quantità di tuorli. In un'epoca nella quale conservare gli alimenti era assai più difficile di oggi, bisognava trovare il modo di utilizzarli. Fu da questa necessità che nacque un'idea destinata ad avere una fortuna sorprendente.

Pezziol unì i tuorli a zucchero, marsala e alcol, ottenendo una sorta di zabaione liquoroso, sostanzioso e dolce. Era nato quello che sarebbe diventato il Vov. La data tradizionalmente indicata è il 1845, confermata anche dalle schede del Catalogo Generale dei Beni Culturali dedicate alle successive pubblicità del prodotto.

Anche il nome racconta qualcosa delle sue origini. Inizialmente il prodotto sarebbe stato chiamato "Vovi", cioè "uova" in veneto; quando cominciò a diffondersi al di fuori dell'ambiente locale, il nome venne abbreviato nel più immediato Vov. Tre lettere facili da ricordare. Una scelta che oggi definiremmo quasi perfetta dal punto di vista commerciale.

Da una bottega di Padova alla corte di Vienna, la fortuna del nuovo liquore non rimase confinata alla città. Già nel 1856 il Vov aveva raggiunto una notorietà considerevole e le fonti ricordano il riconoscimento ottenuto alla corte di Vienna, legato al celebre simbolo dell'aquila bicipite che avrebbe accompagnato la storia commerciale del prodotto.

Nel 1869, all'Esposizione provinciale di Padova, Pezziol ricevette inoltre una medaglia d'argento per i progressi compiuti nel settore dolciario e nella produzione dei liquori.

La piccola soluzione escogitata per non gettare dei tuorli era ormai diventata un'attività vera e propria. Ed è forse proprio questo l'aspetto più interessante della vicenda. Il Vov non nacque dalla ricerca di un prodotto esotico o particolarmente raffinato, ma dalla capacità artigianale di osservare ciò che si aveva davanti e domandarsi: come posso utilizzarlo?

Nel Novecento il Vov entrò anche nella storia della pubblicità italiana. Il Catalogo generale dei Beni culturali conserva, per esempio, manifesti pubblicitari degli anni Venti e Trenta nei quali compare un curioso gallo antropomorfo che innalza una bottiglia di Vov. Sono cromolitografie oggi appartenenti alle raccolte statali del Museo Nazionale Collezione Salce di Treviso. È un particolare apparentemente secondario, ma significativo: il liquore nato nella bottega di un pasticcere era ormai diventato anche un'immagine riconoscibile della società dei consumi italiana.

Con il passare del tempo il nome commerciale ha avuto una diffusione tale da finire quasi per identificare genericamente il liquore all'uovo. E la sua storia si è intrecciata con quella dello zabaione liquoroso preparato

nelle case italiane. Curiosamente, secondo la ricostruzione dello storico della gastronomia Luca Cesari, in questo caso sarebbe stato il prodotto commercializzato a precedere la diffusione delle numerose preparazioni domestiche che ad esso si ispirarono.

Naturalmente oggi possiamo entrare in un supermercato e acquistare uova, creme, liquori e dolci senza pensare troppo alla loro conservazione. Nel laboratorio di un pasticcere della metà dell'Ottocento la situazione era molto diversa. Buttare una materia prima ancora utilizzabile significava perdere qualcosa che aveva un valore.

E forse è proprio per questo che la storia del Vov conserva, dopo quasi due secoli, una sorprendente modernità. Dietro quella bevanda gialla e cremosa che molti ricordano nelle credenze dei genitori o dei nonni non c'è soltanto la storia di un liquore. C'è un pasticcere davanti a una quantità di tuorli avanzati. Avrebbe potuto considerarli uno scarto. Preferì considerarli un ingrediente.

Video dedicato all'argomento: IL VOV

Progetto divulgativo: https://www.sergiosalomone.eu/

© 2026 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 07/10/2026

Salvato in PDF in data: 22/11/2026

Link all'articolo: https://civico20-news.it/cultura/vov-quando-da-un-avanzo-nacque-un-liquore-diventato-famoso/07/10/2026/