

18 dicembre 2023

LECCO (ff4) Quanto costa mettere in tavola un panettone artigianale a Natale? E poi, perché è proprio il dolce che da noi è sinonimo della festa più amata?

Partiamo dalla seconda domanda. Ci sono diverse leggende sulla nascita del panettone, ma c'è una sola certezza: l'origine milanese.

La storia forse più nota è quella del «pan de' Toni», ambientata nel 1495 alla corte di Ludovico Maria Sforza (il celeberrimo Ludovico il Moro), signore di Milano. Alla vigilia di Natale, i cuochi di corte, tutti impegnati nella preparazione del pranzo, avevano chiesto a uno sguattero, un tal Toni appunto, di seguire la cottura del dolce. Lui però si addormentò, bruciandolo. Terrorizzato per la reazione del capo cuoco, cercò di rimediare all'errore commesso e, visto che aveva preparato un dolce per sé con gli avanzi dell'impasto del pane a cui aveva aggiunto uova, burro, canditi e uvetta, decise di proporlo come dessert per gli ospiti. Tutti i commensali apprezzarono e il dolce venne soprannominato «el pan de Toni» in dialetto milanese, in onore del suo creatore. Nome che poi, con il passare del tempo, diventò panettone.

Le prove documentali dell'esistenza del panettone risalgono però solo al 1606, quando nel primo Dizionario milanese-italiano si parla di un non meglio precisato «panaton de danedaa». Francesco Cherubini ce ne dà una descrizione più ricca nel suo famoso Vocabolario milanese-italiano scritto nel 1800: «Il Panattón o Panatton de Natal [...] pane di frumento addobbato con burro, uova, zucchero e uva passerina (ughett) o sultana [...]. Grande e di una o più libbre sogliamo farlo solo

GIORNALE DI LECCO
LUNEDÌ 18 DICEMBRE 2023

LECCO | 17

Un dolce che nasce da lontano e venne realizzato (forse) da un tal Toni nel 1495, per Ludovico il Moro

Viaggio fra i panettoni artigianali in pasticceria Quanto costa in città mantenere la tradizione?

18 dicembre 2023

a Natale; di pari o simil pasta ma in panellini si fa tutto l'anno dagli offellai e lo chiamiamo Panattonin. Nel contado invece il Panatton suole esser di farina di grano turco e regalato di spicchi di mele e di chicchi d'uva».

Il panettone di un tempo doveva dunque essere piuttosto basso e non lievitato, simile alla bisciola valtellinese e al pandolce genovese. Sembra che l'attuale forma risalga solo agli Anni Venti: Angelo Motta, forse ispirandosi a 200 «kulic» (dolce pasquale ortodosso molto simile al nostro panettone) preparati per la comunità russa di Milano, decise di arricchire di burro il suo panettone e di fasciarlo con carta paglia, dandogli l'attuale forma «alta».

L'importanza che questo dolce ha nella nostra tradizione gastronomica è anche confermata dal fatto che la ricetta originale è tutelata dalla legge italiana, che ne disciplina la produzione e la vendita (decreto ministeriale



22 luglio 2005) e fa alcune precisazioni in merito agli ingredienti (decreto ministeriale 16 maggio 2017).

Secondo una ricerca con-

dotta da AstraRicerche per Unione Italiana Food, nella maggioranza dei casi gli italiani preferiscono quelli realizzati secondo la ricetta tra-

dizionale, a conferma che questi lievitati rappresentano dei veri e propri fenomeni culturali legati a una tradizione.

Il panettone artigianale è una tradizione ormai consolidata sulle tavole natalizie dei lecchesi. Ma quanto costa?

Si sta infatti alzando il consumo del panettone «artigianale», ossia prodotto nei laboratori di pasticceria o panificatori, che deve avere alveolatura larga e mollica filante, essere ben lievitato, ricco di burro, uvetta e canditi (e che siano di buona qualità). Un indicatore importante dell'artigianalità di un panettone è l'etichetta, che deve essere il più corta possibile, con pochi ingredienti e senza mono e digliceridi degli acidi grassi.

Non potendo verificare le etichette di tutti i panettoni «artigianali» cittadini, ne abbiamo verificato i prezzi, eccoli (per un panettone versione classica, con uvetta e canditi, da 1 chilogrammo):

Arte e Sapori, via Nazario Sauro, € 40,00

Centrale, Via Roma, € 38,00

Mascari 15, (disponibile solo su prenotazione), € 33,00

Pasticceria Delizia, Via Cavour, € 30,00 (ma se prenotato una settimana prima di Natale € 24,00)

Vaccani, Via Roma, € 21,90.

Insomma, viene quasi voglia di provarli tutti per capire se davvero è possibile, visti i prezzi, che uno valga il doppio dell'altro. Quanto meno in termini di euro; da vedere, ma solo a gennaio, in termini di calorie!