



SPECIALITÀ

## IL PANETTONE ARTIGIANALE: un'arte che parla lombardo

Un dolce iconico che porta con sé valori contadini e regali. Amatissimo nella sua forma moderna, il panettone è diventato oggi quasi un elemento di culto in tutta Italia. Ne ripercorriamo nascita ed evoluzione, con qualche suggerimento per gli acquisti in Lombardia

di ALESSANDRO DI VENOSA

## SIGNIFICATO ED ETIMOLOGIA

**Dal dizionario Treccani: Panettone**  
s. m. [adattam. del milan. panattón, der. di pane1]. – 1. Tipico dolce milanese, a forma di cupola, la cui lavorazione comporta due impasti, il primo, alla sera, fatto con farina, lievito, burro e zucchero, il secondo, al mattino seguente, fatto con farina, burro, zucchero, sale, cedro, uva sultanina e tuorli d'uovo, che vengono incorporati nella pasta già lievitata, ottenendo così un nuovo impasto che, collocato in stampi cilindrici, è cotto in forno.

### MEZZO MILLENNIO DI LIEVITATI

Quello del panettone è un rito che, almeno nella cerchia milanese, si consuma da almeno 500 anni; da quando, cioè, un giovane commis di nome Toni si trovò nella difficoltà di non riuscire a servire le ciambelle, piatto finale della cena della Vigilia di Natale alla mensa di Ludovico il Moro, signore di Milano alla fine del 1400. Per salvare la situazione prese dunque gli avanzi dell'impasto delle ciambelle, aggiunse uova, burro, canditi e uvetta e mandò in cottura. I commensali ne furono entusiasti celebrando così la nascita de “el pan de Toni”.

Tante storie e racconti si sono susseguiti negli ultimi secoli; il tramandarsi di ricette e segreti è stato fondamentale fonte di ispirazione per Angelo Motta, il quale, trovatosi fin dalla giovanissima età (e non per scelta) ad aver a che fare con farine e impasti, decise, una volta aperta la propria pasticceria, di migliorare quel dolce basso, poco lievitato a base di acqua, farina, uvetta e zucca candita tipico delle campagne del nord. Era il 1919, era l'anno in cui nacque il re dei lievitati così come lo conosciamo oggi. Il segreto del successo del panettone Motta lo si deve a due principali fattori: l'instancabile lavoro di oltre due anni alla ricerca del miglior equilibrio e, soprattutto, all'utilizzo del lievito madre, il vero segreto per un prodotto sofficissimo e perfettamente lievitato.

### INDUSTRIA E BOTTEGA

Il panettone di Angelo Motta è stato dunque il primo esemplare di produzione su scala industriale di questo dolce. Per alcuni decenni la produzione è stata ad appannaggio quasi esclusivo di industria e pasticcerie; ma negli ultimi anni nuovi attori si sono affacciati su questo mercato: oggi, infatti, panificatori, ma anche pizzaioli, gelatieri e cuochi partecipano alla corsa al panettone perfetto innalzando, anno dopo anno, l'asticella della qualità.

Contestualmente alla qualità, si è elevata l'asticella del prezzo al consumo.

Oggi, per poter mettere in tavola un prodotto artigianale i consumatori arrivano a spendere mediamente 40€ per un panettone da 1kg, con picchi a 50€/60€ (in casi eccezionali anche il doppio) per prodotti firmati da chef stellati o grandi nomi della pasticceria.

A cosa si deve un delta prezzo e, si presume, una differenza qualitativa così importante tra questi prodotti e quelli presi su uno scaffale della GDO?

Il primo passo per distinguere le due produzioni è leg-

gere accuratamente l'etichetta del prodotto che stiamo per acquistare. Il panettone tradizionale, per potersi definire tale, deve rispettare una serie di ingredienti vincolati da un disciplinare. Questo vale, evidentemente, sia per la bottega che il grande produttore.

Ma un panettone artigianale fatto a regola d'arte non contiene elementi diversi da quelli necessari al prodotto finito, mentre le maglie del regolamento lasciano spazio all'aggiunta di emulsionanti e conservanti che permettono all'industria di continuare a far parte della partita: è per questo che un prodotto della grande distribuzione può durare a scaffale diversi mesi, contro i 30/40 giorni di uno artigianale.

Evidentemente altri elementi distinguono le due produzioni: in primis la qualità della materia prima utilizzata (alcune voci, come burro e canditi posso avere un'incidenza importante sul prezzo finale), le economie di scala che avvantaggiano l'industria e il costo della manodopera specializzata che nelle piccole botteghe, nei periodi di punta, vede incrementare le ore di lavoro e il numero del personale.

## **CONSIGLI PER GLI ACQUISTI**

**I**n vista quindi delle prossime festività siamo felici di proporre qualche suggerimento per gli acquisti. Il livello qualitativo della nostra regione è molto alto, pertanto le proposte che seguono sono rappresentative di una popolazione di artigiani lombardi che con passione ed entusiasmo ogni anno arricchisce il nostro Natale con grandi prodotti.

### **□ TILDE FORNO ARTIGIANO**

#### **Treviglio, Fraz. Castel Cerreto (BG)**

Simone Conti e Marisol Malatesta si incontrano per la prima volta a Londra, ed è proprio lì che prende vita la loro idea. I due, una volta tornati in Italia decidono dunque di stabilirsi a Castel Cerreto, frazione di Treviglio, dando inizio al loro progetto. Dopo gli studi dedicati all'editoria e alle belle arti trovano dunque la loro dimensione nella panificazione; il Master all'Università di Pollenzo unito all'irrefrenabile passione per la ricerca di produttori di materie prime di alta qualità li porta a offrire ai loro affezionati avventori pane, biscotti, torte e grandi lievitati di altissimo livello.

### **□ FORNO DEL MASTRO**

#### **Monza (MB)**

Niko Romito, Gabriele Bonci, Davide Longoni sono i principali protagonisti della formazione di Adriano Del Mastro, classe 1987, considerato oggi uno dei più bravi panificatori del nostro Paese. Abruzzese di Campo di Giove, nel 2017 apre, insieme alla moglie Manuela, il suo primo punto vendita a Monza. Oggi, il Forno Del Mastro è il primo panificio certificato biologico in Italia, ha in organico una ventina di persone, tre punti vendita tra il capoluogo brianzolo e Milano e tanti affezionati clienti incantati dal suo pane, dalle pizze, da una viennoiserie eccellente e, naturalmente, del suo panettone.

### **□ ROBERTO PASTRY & BAKERY**

#### **Chiavenna (SO)**

Roberto Moreschi è figlio d'arte e dalla sua famiglia ha ereditato l'amore per questo lavoro. A 17 anni frequenta il primo corso dedicato alla gestione del lievito madre con il maestro Morandin. Per Roberto la continua formazione è un mantra e il confronto, frutto anche di solide amicizie con personalità del calibro di Iginio Massari, sono fondamentali per il suo innato desiderio di perfezionamento. A Chiavenna ha riportato in auge la Focaccia Fioretto, un lievitato a doppio impasto, la cui tradizione stava andando perduta a causa di produzioni di bassa qualità. Un regalo alla città che oggi lo premia con un crescente numero di entusiasti clienti.



•• Adriano Del Mastro e Roberto Moreschi nei loro laboratori di Monza e Chiavenna

## □ SIGNOR LIEVITO

### Milano

La storia di questo forno porta con sé dei connotati che ce la fanno sentire molto vicina.

In primis perché Natalia Nikitina, 38 anni con un passato nella moda, è una sommelier AIS; in seconda battuta perché il suo innato amore per la panificazione ha trovato, con il lockdown, il tempo di essere curato e coccolato con ore e ore dedicate a impastare e studiare; tornati alla normalità, la sua passione si è trasformata in un appassionante lavoro. Oggi Signor Lievito è un punto di riferimento per gli abitanti di Porta Vittoria con pani, dolci dell'est Europa e grandi lievitati che hanno ingolosito schiere di milanesi.

## □ CIACCO

### Milano

Stefano Guizzetti è un gelatiere pluripremiato e considerato da tutti gli addetti del settore uno dei più bravi in Italia. Bergamasco con una laurea in Scienze Alimentari all'Università degli studi di Parma – dove poi aprirà nel 2013 la sua prima gelateria – oltre al gelato ha un'altra grande passione: le fermentazioni, quel luogo dove “sono i microrganismi a governare i processi” ci racconta. Da qui nasce l’idea di cimentarsi con il panettone. Fondamentale è il supporto dell’amico Simone De Feo di Cremeria Capolinea, un altro che ha fatto incetta di successi, che si parli di gelato o di panettone.

## □ PASTICCERIA MAC MAHON

### Milano

Dalla fine degli anni ’90 Andrea Rampinelli entra nella pasticceria fondata dal papà nel 1952 e dal 2005 ne prende la guida completa. La cura, quasi scientifica, per la ricerca della massimizzazione organolettica della materia prima lo porta a compiere scelte impegnative come la canditura fatta in proprio. Portare avanti la produzione di questo dolce è per Andrea una responsabilità: la ricerca di ingredienti di eccellenza ha il solo fine di elevare il risultato finale di un prodotto che tiene ben saldo il doppio filo che lo lega, per storicità, al capoluogo lombardo.

## □ ENOSTERIA LIPEN

### Triuggio (MB)

Corrado Scaglione, patron di Lipen, ne fa una questione di maturità, sia professionale che personale. L’approdo sul pianeta dei lievitati è infatti figlio di un percorso che lo vede nascere cuoco; dopo una dozzina d’anni dà avvio alla propria attività e si cimenta con la pizza, ampliando nello stesso tempo le sue conoscenze con approfondimenti nel mondo del vino e dei formaggi. La padronanza delle tecniche acquisite e la conoscenza di Rolando Morandin gli fanno compiere l’ulteriore passo che oggi lo porta a produrre un eccellente panettone, specchio di tutto il suo vissuto e delle sue ambizioni. ♦



•• Andrea  
Rampinelli in  
una fase della  
canditura e  
Corrado Scaglione  
con la sua "madre"