

# VareseNews

## San Biagio, il panettone fa bene alla gola e alle pasticcerie

**Pubblicato:** Giovedì 3 Febbraio 2005

Panettone a metà prezzo, per molti si rinnova la tradizione di San Biagio, anche in pasticceria. E il santo protettore contro il mal di gola, diventa anche un'occasione di riscoperta di antichi riti in piena società globalizzata. Alcune pasticcerie, così, offrono fette di panettone gratis, tra "devozione" e marketing. Ed è singolare quanto emerge da un'indagine della Camera di commercio di Milano in collaborazione con l'Unione del Commercio, su 60 pasticcerie milanesi.

Nonostante la tradizione voglia che il panettone di S. Biagio sia quello tenuto da parte a Natale, la maggior parte delle pasticcerie lo prepara per l'occasione: fresco, da mangiare in famiglia o con amici (45%). Solo uno su sei "recupera" il panettone fatto a Natale. Per un pasticcere su cinque va di più quello a fette, basta il simbolo per ripetere il rito di San Biagio.

C'è poi quasi uno su dieci che lo propone fresco, ma con una procedura particolare – grigliatura e zucchero a velo – che lo fa sembrare di Natale, un po' "anticato". Per la verità il panettone di S. Biagio è un po' in diminuzione (per il 58% la richiesta di panettone oggi si riduce e circa un terzo, infatti, non propone il panettone ai clienti). Forse perché non tutti sanno che il Santo è il protettore dal mal di gola e dall'influenza, e – secondo la tradizione – una fetta di panettone la mattina a digiuno è meglio di un'aspirina.

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it