VareseNews

“Come fare un panettone”, sul web la ricetta diventa video

Pubblicato: Mercoledì 20 Dicembre 2006

Da farina e uvette al dolce più famoso del Natale italiano. “**Come fare un panettone**”, il corso per imparare tutti i segreti dei pasticceri milanesi sbarca sul web in un filmato di pochi minuti realizzato dalla **Camera di commercio di Milano**, in collaborazione con Telecom Italia e La7. Una vera e propria ricetta on line fatta di tempo, pazienza – quasi trenta ore di lievitazione – e materiali di qualità ma anche di storia e di tradizione.
Sono almeno due infatti le leggende che raccontano l’origine del dolce tipico delle feste. Una narra di **Messer Ughetto degli Atellani**, falconiere, che abitava nella contrada delle Grazie a Milano. Innamorato di Algisa, bellissima figlia di un fornaio, si fece assumere da lui come garzone e, per incrementare le vendite, provò a inventare un dolce: con la migliore farina del mulino impastò uova, burro, zucchero e uva sultanina. Poi infornò e fu un successo strabiliante: tutti vollero assaggiare il nuovo pane, e qualche tempo dopo i due giovani innamorati si sposarono e vissero felici e contenti. L’altra storia ha invece ha come protagonista il **cuoco al servizio di Ludovico il Moro** che fu incaricato di preparare un sontuoso pranzo di Natale, a cui erano stati invitati molti nobili del circondario. Ma il dolce, dimenticato nel forno, quasi si carbonizzò. Vista la disperazione del cuoco, Toni, un piccolo sguattero, propose una soluzione: “Con quanto è rimasto in dispensa – un po’ di farina, burro, uova, della scorza di cedro e qualche uvetta – stamane ho cucinato questo dolce. Se non avete altro, potete portarlo in tavola”. Il cuoco acconsentì e, tremante, si mise dietro una tenda a spiare la reazione degli ospiti. Tutti furono entusiasti e al duca, che voleva conoscere il nome di quella prelibatezza, il cuoco rivelò il segreto: “L’è ’l pan de Toni”. Da allora è il “pan di Toni”, ossia il panettone.

La tradizione che mette questo dolce al centro del Natale degli italiani trova conferma anche nei dati dei consumi. Secondo una recente **indagine condotta dalla Camera di commercio di Milano** la cifra spesa ogni anno per il panettone tocca infatti i **quattordici euro a testa**. Ed in aumento è anche la percentuale di persone che per le feste non si fa mancare questa golosità: nel 2006 quasi l’89 per cento dichiara di acquistarlo o consumarlo almeno una volta all’anno, crescendo di quattro punti percentuali rispetto al 2005. Per quanto riguarda i gusti, il 38 per cento lo preferisce classico, con uvetta e canditi, uno su dieci di pasticceria. Ad apprezzarlo è soprattutto Napoli (49 per cento), seguita da Roma (46 per cento) e Milano (20 per cento). A Milano e Roma è preferito invece quello liscio senza canditi: rispettivamente per il 46 per cento e il 23 per cento della popolazione residente. Ma nella capitale ambrosiana è molto apprezzato anche quello con i canditi (23 per cento a fronte di una media nazionale del 12 per cento). Per la farcitura al cioccolato vincono i napoletani: la sceglie il 9 per cento, contro la media italiana del 6 per cento. I milanesi sono più per il panettone da pasticceria (19 per cento contro una media nazionale del 10,5 per cento). A Napoli e Roma si preferisce invece acquistarlo al supermercato (85 per cento e 80 per cento a fronte di una media italiana del 79 per cento). Il 68 per cento dei milanesi associa il panettone alla propria città. Il motivo? L’85 per cento perché lo considera il dolce tradizionale di Milano, mentre il 13 per cento perché la città gli ha dato i natali. Quando si mangia? In ogni momento della giornata (48,5 per cento), come dolce dopo i pasti (29,5 per cento in Italia ma 41 per cento a Milano) e quando si fa colazione a casa (17 per cento).

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it