

Un week end alla scoperta del panettone

Pubblicato: Giovedì 20 Novembre 2008

Milano festeggia il simbolo più dolce, più conosciuto e apprezzato della sua tradizione gastronomica: il panettone.

Sabato 22 e domenica 23 novembre, dalle ore 11.00 alle 20.00, al Teatro Litta, prenderà il via "Re Panettone", la due giorni di degustazioni e intrattenimento a ingresso gratuito, che metterà a confronto 23 tra i migliori maestri pasticceri a livello cittadino, lombardo e nazionale, veri artisti nel preparare il più amato dei dolci natalizi. La manifestazione è patrocinata dall'Assessorato al Turismo, Marketing territoriale e Identità del Comune.

"Un appuntamento goloso che rappresenta l'omaggio al dolce simbolo della nostra città e della nostra identità gastronomica", ha detto l'assessore Massimiliano Orsatti. "Sono felice di aver contribuito, attraverso il mio Assessorato, alla realizzazione di un'iniziativa che permette di conoscere e scoprire i tanti segreti che rendono unico e inimitabile il panettone. Una delle 10 ricette della tradizione milanese a essere insignita della Denominazione d'Origine Comunale a tutela della sua produzione e della sua identità".

Molti i produttori che hanno aderito alla grande esposizione di panettoni artigianali, tutti realizzati secondo i rigorosi dettami della più antica tradizione meneghina: dalla celebre pasticceria Cucchi di Milano ai maestri di tutta Italia, come Iginio Massari di Brescia e Achille Zoia di Concorezzo o Alfonso Pepe di S.Egidio Monte Albino in provincia di Salerno.

Il pubblico, oltre a degustare i prodotti, potrà conoscere dalla viva voce dei creatori i tanti segreti del panettone. Pochi sanno, infatti, che la sua preparazione comporta un alternarsi di lievitazioni e impasti molto complesso, da richiedere spesso oltre trenta ore. Nella due giorni del teatro Litta si potrà acquistare, al prezzo speciale di 18 euro al chilo, uno dei tanti panettoni in mostra. Nelle vetrine milanesi, infatti, è raro trovare un prezzo inferiore a 25 euro al chilo per prodotti di così alta pasticceria.

Nel 2007 il mercato dei prodotti natalizi (panettoni, pandori e altre specialità da forno) ha raggiunto i 217 milioni 796mila euro, con una crescita dell'8,6% rispetto all'anno precedente. Il dato corrisponde a 48.444 tonnellate di prodotto. Dei circa 218 milioni di euro, i panettoni rappresentavano la quota più consistente con quasi 99 milioni (panettoni classici +6,9%; panettoni farciti +18,1%), che tradotti in peso ammontavano a 24.452 tonnellate (panettoni classici -5,0%; panettoni farciti +5,5%) (fonte dati: Nielsen Scantrack). Nel 2007 gli acquirenti sono stati 17 milioni 919mila, contro i 17 milioni 569mila dell'anno precedente, segnando un +2% (fonte dati: Nielsen Homescan).

Il panettone, da secoli considerato il più gradito omaggio natalizio, ha una posizione eminente anche nella cultura e nella storia italiana. Citato da autori milanesi come De Marchi nel Demetrio Pianelli, compare negli epistolari di Rossini, Foscolo, Manzoni, Verga e persino in quello di Garibaldi. Nel Novecento autori come Marinetti, Buzzati, Moravia e Tomasi di Lampedusa gli hanno dedicato pagine indimenticabili.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

