

## Si festeggia san Giorgio, arriva il Pan Meino

**Pubblicato:** Giovedì 23 Aprile 2015



Conoscete il **pan meino**, o **pan de mej**? Fa parte di una antica tradizione lombarda, ed è questo il motivo per cui panettieri e pasticceri varesini propongono oggi, **23 aprile, san Giorgio**.

Il Pan Meino (o pammeino, panigada, pan dei poveri, pan de mej, pan melghino, meliga, tutti i nomi del dolce tipico) viene fatto aggiungendo alla farina di grano quella di mais “Meliga”, e di miglio “Mej”, poi cosperso di fiori di sambuco “Paniga” essiccati.

E il motivo per cui è tradizione mangiarlo oggi, è che **Il 23 aprile si firmavano i contratti annuali per la fornitura di latte**: era quindi il giorno in cui il reddito di tante famiglie contadine diventava sicuro, e quindi poi si festeggiava, proprio con il pan meino, inzuppato nella panna fresca.

Anche quest’anno **il Comune promuove nelle panetterie e pasticcerie la conoscenza del pan dei poveri**, il dolce tipico della tradizione contadina lombarda. Gli esercizi interessati espongono un segnalibro con la storia del pane in occasione di San Giorgio protettore dei lattai.

**Con il dolce viene distribuito il segnalibro** realizzato dall’assessorato al Turismo, Commercio e Marketing territoriale con la storia della tradizione: il pan meino dei briganti, con gli armigeri dei Visconti che hanno la meglio su una banda che infesta le campagne, e della principessa, con la storia del feroce Drago...

...E DEI BRIGANTI Dopo una dura battaglia, gli armigeri dei Visconti hanno la meglio su una banda di feroci briganti che infestano la campagna.. E’ il giorno di San Giorgio. I contadini festeggiano con

ciò che hanno: pane di miglio e crema di latte!

oppure:

...DELLA PRINCIPESSA Un feroce Drago, sterminati gli animali del villaggio, inizia a divorare le persone. Ma San Giorgio salva la principessa Cleodolinda, le regala un ramo fiorito di sambuco e uccide il Drago. Tornati al castello, è festa grande! Cleodolinda entra nelle cucine e alcuni fiori secchi di sambuco cadono nell'impasto del dolce preparato per festeggiare la morte del drago

**Stefania Radman**

stefania.radman@varesenews.it