

Come nasce il panettone artigianale

Pubblicato: Mercoledì 14 Dicembre 2016



Come nasce un panettone artigianale? Lo abbiamo chiesto a uno storico pasticcere di Tradate che ci ha aperto la sua cucina **per mostrarci i segreti di questa tradizione**. Protagonista di questo racconto culinario è **Giorgio Nicora, 49 anni**, che ha iniziato a seguire le orme del padre Pierino da quando era studente di ragioneria, a 16 anni. «**Mio padre ha aperto questa pasticceria nel 1958** dopo aver fatto per anni l'apprendista **da Zamberletti a Varese** – racconta Giorgio, il cui padre ha oggi 82 anni -. Da subito ha iniziato a produrre panettoni durante il periodo natalizio e ancora oggi la sua ricetta **ci dà molte soddisfazioni**».

E così, ogni Natale, Giorgio e i suoi collaboratori (in totale sono cinque in pasticceria) **abbinano alla produzione quotidiana quella dei panettoni**. «Facciamo quello **classico con canditi e uvetta**, oppure quello con le albicocche candite che viene chiamato **Mugnaga**, quello al cioccolato, **al cioccolato e pere** e quest'anno abbiamo creato quello **di farina e cereali con canditi e olive candite** – spiega Giorgio -. Poi li facciamo di diverse misure: **da quelli piccoli di 100 grammi fino alla pezzatura di 3 chili**. Ma diciamo che il formato classico è quello da 750 grammi o 1 chilo».

«Ogni giorno **impastiamo circa 30 chili di panettone** – aggiunge Nicora -. Una volta ne producevamo molto di più e si stava qui anche tutta la giornata dedicandoci a questa produzione artigianale. Ma dopo la crisi del 2008 le aziende hanno ridimensionato questa richiesta. Rimane la produzione per i privati, il **panettone artigianale è molto richiesto e spesso lo facciamo anche su ordinazione come lo vuole il cliente**».



Da Giorgio Nicora, che inoltre **è tra i responsabili dell'associazione il Bacco** che gestisce il vigneto comunale della Madonna delle Vigne, arriva anche un consiglio su come gustare e quale vino abbinare a un buon panettone artigianale: «Per gustarsi bene un buon panettone, questo **deve arrivare da un locale riscaldato, mai freddo**. L'abbinamento ideale è un **Asti Spumante oppure un Moscato naturale d'Alba**. Mentre la maggior parte degli abbinamenti vino-cibo sono per contrapposizione, ogni dolce vuole in abbinamento un vino dolce o aromatico».

[Manuel Sgarella](#)

manuel.sgarella@varesenews.it