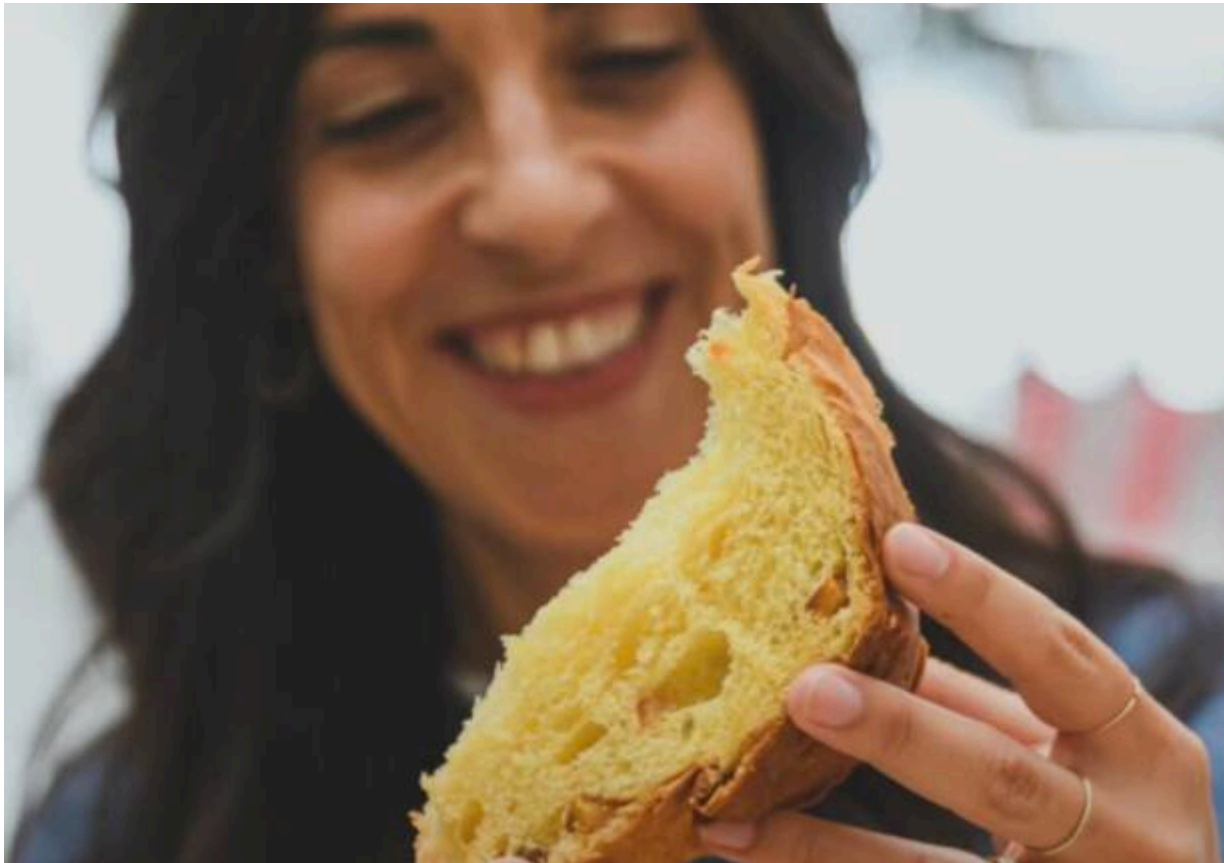


“Fatto a Fette”: Anna Prandoni racconta il panettone oltre i luoghi comuni

Pubblicato: Giovedì 18 Dicembre 2025



C'è un modo di raccontare il cibo che va oltre la ricetta, oltre la classifica, oltre il giudizio e soprattutto, oltre i luoghi comuni. **Anna Prandoni**, bustocca di nascita e di residenza, lo fa da oltre vent'anni, e con **“Fatto a fette. Come e perché il panettone ci racconta il mondo”** (Cinquesensi Editore) in questo stile che è ormai la sua cifra, ci racconta il lievito più celebrato – e più frainteso – della tradizione italiana.

Non aspettatevi però l'ennesima guida ai “migliori panettoni artigianali” o la difesa strenua degli “ingredienti autentici”. Anna Prandoni fa qualcosa di diverso e di più: smonta i luoghi comuni su questo notissimo dolce natalizio con la precisione della cronista ma anche lo sguardo affettuoso dell'appassionata che ne assaggia – per lavoro e per piacere – centinaia di alternative ogni anno.

Come si è trasformato un dolce milanese in ambasciatore globale della pasticceria contemporanea? Cosa ci dice della nostra epoca il modo in cui viene fatto, raccontato, venduto e persino falsificato? Prandoni accompagna il lettore tra laboratori artigianali e linee industriali, tra professionisti che lo preparano e aziende che ne producono gli ingredienti, ricostruendo una storia recente – la straordinaria evoluzione del dolce, per periodo di produzione e ingredienti, risale agli ultimi 15 anni – che è anche lo specchio della società moderna.

«**Ho sempre evitato di fare elenchi di merito con stelletta e punteggi** – scrive la giornalista

nell'introduzione – **Sono una cronista del gusto, e così ho sempre visto il mio lavoro**». Una scelta controcorrente, in tempi di sensazionalismo digitale e classifiche acchiappa-clic. Ma è proprio questa onestà intellettuale a rendere il libro prezioso: non giudizi sprezzanti, ma comprensione. Non graduatorie, ma conoscenza. Non il lievitato "più celebrato", ma il fenomeno nel suo insieme, con tutte le sue contraddizioni.

Le voci dei protagonisti di questo mondo – raccolte dalla giornalista **Cristina Viggè**, specializzata in viaggi, ristorazione e mixology – completano poi un affresco documentato e molto piacevole da leggere, sia da esperti che da semplici curiosi.

Giornalista, scrittrice, coordinatrice di **Gastronomika** (il verticale dedicato al food di Linkiesta), creatrice del Festival Gastronomika, il primo think tank dell'enogastronomia italiana, ex direttore de "La Cucina Italiana", TEDx speaker e vincitrice nel 2024 del premio Bancarella Cucina con il precedente "Il Senso Buono", Anna Prandoni porta in questo nuovo saggio tutta la sua esperienza e una capacità rara: quella di farci guardare ciò che credevamo di conoscere con occhi nuovi. Così, dopo aver letto "Fatto a fette", le prossime fette di panettone non avranno più lo stesso sapore. O meglio: avranno un sapore più ricco, quello della consapevolezza.

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it