

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Il panettone come 200 anni fa: Lazzaroni a Saronno riporta in vita l'antica ricetta

Marco Corso · Friday, November 25th, 2022

Hanno preso la ricetta degli archivi storici, hanno chiamato uno dei massimi esperti di lievitazione e hanno cercato le migliori materie prime sul mercato. È così che nasce il nuovo Panettone “Punto Rosso” Lazzaroni, una produzione altamente artigianale realizzata nel laboratorio di Saronno e che rappresenta una nuova sfida per un’azienda con alle spalle secoli di storia.

«Noi ci occupiamo da sempre di prodotti di alta fascia e grande qualità che esportiamo in tutto il mondo e che per questo rispondono ad una logica industriale -racconta Luca Lazzaroni, amministratore delegato dell’azienda-. **Quindi con questo panettone abbiamo deciso di fare una cosa totalmente diversa, 100% artigianale e con una selezione particolare di materie prime.**»

Ma per ogni produzione serve una ricetta. E quale scegliere? **«Io ricordo mio nonno che mangiava solo due tipi di panettone all’anno ed era estremamente esigente sulla qualità, quindi siamo andati nel nostro archivio storico a cercare quella ricetta».** Una volta trovata però serviva renderla attuale. «Per farlo abbiamo chiamato quello che viene riconosciuto come il più grande esperto di lievitazione in Italia, Rolando Morandin, con il quale abbiamo sperimentato e selezionato i migliori ingredienti in circolazione». È così che è nato *Punto Rosso*, il panettone «che oggi rappresenta uno dei prodotti di maggiore qualità presenti sul mercato» e che viene prodotto ogni giorno nei laboratori di Saronno dell’azienda in diverse varianti.

Una produzione artigianale e con numeri molto limitati che rappresenta anche un’altra caratteristica insolita per un’azienda che porta i suoi prodotti in ogni angolo di mondo: è in vendita solo nello spaccio aziendale di Saronno ([qui l’indirizzo](#)). «Quando abbiamo allargato il nostro stabilimento e modernizzato lo spaccio -conclude Lazzaroni- abbiamo deciso di realizzare non un semplice bar ma un vero laboratorio artigianale con l’obiettivo di proporre ai nostri clienti una produzione di altissima qualità, da *assaggiare* mentre si guarda come si realizza. **Proprio per questo abbiamo collegato il laboratorio allo spaccio con una vetrata attraverso la quale si possono vedere i nostri pasticceri lavorare che hanno un solo obiettivo: creare produzioni di altissima qualità.**»

This entry was posted on Friday, November 25th, 2022 at 3:27 pm and is filed under [Altre news](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.

