

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

La mappa del panettone della tradizione nel Legnanese

Leda Mocchetti · Monday, December 12th, 2022

Il conto alla rovescia verso il prossimo Natale, il primo davvero senza restrizioni dall'inizio della pandemia, **passa anche per la scelta del menù**: dalle lasagne ai tortellini, dal cappone al capitone, le tavole di tutta Italia sono pronte per vestirsi a festa per il prossimo 25 dicembre. E tra i **“grandi classici” che non mancheranno** nelle cene della vigilia e nei pranzi di Natale, soprattutto a Milano e dintorni, ci sarà il **panettone**.

Sulle origini del panettone circolano diverse leggende. Una prima ricostruzione attribuisce la paternità del tipico dolce milanese ad **un falconiere di Ludovico il Moro, garzone nella bottega del pane di Toni**, padre della sua fidanzata: una notte il giovane aggiunse una grande quantità di burro – comprato vendendo falchi rubati al duca di Milano – al pane, per poi aggiungere all'impasto nei giorni seguenti anche lo zucchero e, sotto Natale uova, pezzetti di cedro candito e uva sultanina, creando così il “pan del Toni”, grande successo sulle tavole dei milanesi.



Una seconda versione della leggenda, invece, **riconduce la nascita del panettone alla corte di Ludovico il Moro stessa**, e precisamente ad un banchetto di Natale per il quale un famoso cuoco avrebbe creato personalmente un dolce da una ricetta segreta. Il dolce, però, rimase troppo a lungo in forno bruciandosi, spingendo il cuoco a portare in tavola un dolce creato da un servo di nome Toni, che aveva aggiunto all'impasto del dolce andato in fumo frutta candita, uova, zucchero e uvetta, e anche in questo il “pan del Toni” fu un successo

La terza leggenda, invece, ha per protagonista una suora, suor Ughetta, cuoca di un convento milanese che decise di preparare un dolce per le sue consorelle aggiungendo all'impasto del pane uova, zucchero, canditi e uvette, tracciando una croce con il coltello sopra quel pane natalizio per benedirlo. Anche in questo caso, il dolce fu apprezzatissimo e sul convento grazie al passaparola iniziarono a piovere offerte di milanesi che ne volevano un pezzetto.

Qualsiasi sia stata la sua origine, di secolo in secolo la fortuna del panettone in città è continuata fin quando **ad inizio '900, grazie ai progressi delle macchine impastatrici, il dolce iniziò ad essere esportato in tutto il mondo**. A partire dalla metà del secolo scorso **si è di fatto affermata la produzione industriale del panettone**, ma ancora oggi nel Milanese **sono tanti gli artigiani che lo sfornano secondo la ricetta tradizionale**. Tanto che la Camera di commercio di Milano, Monza e Brianza e Lodi anche quest'anno ha proposto la [mappa aggiornata delle pasticcerie e panetterie del territorio che producono il “vero” panettone artigianale](#), rispettando l'apposito disciplinare. Si parla in totale di oltre 130 attività nel territorio coperto dalla Camera di commercio, **undici delle quali si trovano nel Legnanese**: una a Busto Garolfo, tre a Cerro Maggiore, tre a Legnano – [dove nel weekend si terrà Arte Panettone](#) -, due a Parabiago, una a Nerviano e una a San Vittore Olona.

«La Camera di commercio propone anche quest'anno la mappa del panettone tipico per **valorizzare e promuovere un simbolo di Milano e l'eccellenza di tutta la filiera produttiva** ad esso legata – spiega Marco Accornero, consigliere della Camera di commercio di Milano Monza Brianza Lodi -. L'enogastronomia è un fattore importante di promozione del territorio. Le iniziative che, come Camera di commercio, sosteniamo da questo punto di vista puntano alla **promozione della qualità come importante valore a sostegno della competitività delle nostre imprese**».

This entry was posted on Monday, December 12th, 2022 at 10:54 pm and is filed under [Alto Milanese](#), [Legnano](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.