

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Il conto alla rovescia verso Natale passa da tavola: la mappa del panettone della tradizione nel Legnanese

Leda Mocchetti · Tuesday, December 2nd, 2025

Si avvicina il Natale e insieme agli alberi addobbati, alle luminarie e a pive e zampognari tornano anche i profumi dei piatti della tradizione, quelli che il prossimo 25 dicembre vestiranno a festa le tavole di tutta Italia. E tra i **“grandi classici” che non mancheranno alle cene della vigilia e nei pranzi di Natale**, soprattutto a Milano e dintorni, ci sarà il **panettone**.

Le leggende sulle origini del panettone

Sulle origini del panettone circolano diverse leggende. Una prima versione della leggenda riconduce la nascita del panettone alla corte di Ludovico il Moro stessa, e precisamente ad un banchetto di Natale per il quale era stato preparato un dolce che, 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: il **“pan del Toni”** – da qui deriverebbe il nome panettone – fu un successo tra i commensali.

Una seconda ricostruzione, invece, attribuisce la paternità del tipico dolce milanese ad **Ughetto, figlio di Giacomo Atellani**, che si innamorò della figlia di un fornaio e si fece assumere nella sua bottega: il giovane, per aiutare le vendite, decise di aggiungere al pane burro, zucchero, pezzetti di cedro candito e uova: il dolce ebbe un grande successo, e i due si sposarono. **La terza leggenda, infine, ha per protagonista una suora, suor Ughetta**, che decise di preparare un dolce per le sue consorelle aggiungendo all’impasto del pane uova, zucchero, burro e cedro candito: anche in questo caso il dolce fu un gran successo.

La mappa del panettone tradizionale

A partire dalla metà del secolo scorso si è di fatto affermata la produzione industriale del panettone, ma ancora oggi nel Milanese **sono tanti i panettieri e i pasticceri che lo sfornano secondo la ricetta tradizionale**. Tanto che la Camera di commercio di Milano, Monza e Brianza e Lodi ogni anno realizza la **mappa delle pasticcerie e panetterie del territorio che producono il “vero” panettone artigianale**, rispettando l’apposito disciplinare. Per l’Alto Milanese i parla in totale di 15 attività, **undici delle quali si trovano nel Legnanese**: una a Busto Garolfo, tre a Cerro Maggiore, tre a Legnano, due a Parabiago, una a Nerviano e una a San Vittore Olona.

Foto di archivio

This entry was posted on Tuesday, December 2nd, 2025 at 3:58 pm and is filed under [Alto Milanese, Legnano](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.