

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

La mappa del panettone tradizionale nel Legnanese

Leda Mocchetti · Sunday, December 24th, 2023

Il conto alla rovescia verso il Natale ormai alle porte 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**.

Com'è nato il 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 Giovanni 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 gli artigiani che lo sfornano secondo la ricetta tradizionale**. Tanto che la Camera di commercio di Milano, Monza e Brianza e Lodi anche realizzato 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 14 attività, ben **dieci delle quali si trovano nel Legnanese**: una a Busto Garolfo, due a Cerro Maggiore, tre a Legnano, due a Parabiago, una a Nerviano e una a San Vittore Olona.

This entry was posted on Sunday, December 24th, 2023 at 9:19 am 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.