

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

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

Stefania Radman · Thursday, December 18th, 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 lievitato 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 che è anche lo specchio della società moderna.

«**Ho sempre evitato di fare elenchi di merito con stellette 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.

This entry was posted on Thursday, December 18th, 2025 at 10:28 am and is filed under [Alto Milanese](#), [Cucina](#), [Lombardia](#)

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.