

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Panettone, vi spieghiamo come si fa

Redazione · Wednesday, December 20th, 2017

Il panettone è pronto per tornare sulle tavole di Legnanesi e non. **A Natale non si rinuncia al dolce natalizio per eccellenza**, soprattutto quello artigianale, quello che necessita di ore e ore di lavoro. Per capire la passione con cui vengono preparati i panettoni, siamo andati a far visita al **laboratorio Asperti di Cerro Maggiore**. Adriano, titolare della pasticceria di Cerro Maggiore e Legnano insieme al fratello Ruggero, ci ha svelato, nello Smart News cucina, i **diversi passaggi che portano dall'impasto alla confezione finale**.

*«Il nostro lavoro si svolge la notte – spiega Adriano -. Prendiamo quindi l'impasto che ha lievitato nella notte, lo mettiamo nella macchina e aspettiamo di ottenere la maglia glutinica per poi inglobare tutti gli altri ingredienti: **tuorlo d'uovo pastorizzato, zucchero, burro, miele, sale e infine il candito**. Nell'impasto mettiamo gradualmente gli ingredienti dando modo alla macchina di lavorarli bene e ogni volta che li inseriamo **la pasta deve fare una specie di elastico, sennò "guai"**». In un impasto il burro rappresenta il 15% sul totale, mentre l'acqua serve per regolare la densità della pasta. Il miele, ovviamente d'acacia, si usa in quanto dolcificante naturale e perchè **«dà anche un bel colore al panettone»**. Ingrediente fondamentale poi il lievito madre, «un bambino che va coltivato, va capito quando è il momento giusto per adoperarlo»*

Una volta tolto dall'impastatrice e lasciato riposare per circa 20 minuti, l'impasto viene tagliato e lavorato a mano con la **tecnica del "pirlaggio" che serve a dare forza alla pasta**. La pasta viene poi inserita nei pirottini per la fase di lievitazione che dura 7 ore. La cottura dell'impasto, generalmente, avviene nel pomeriggio.

Lo standard di panettoni richiesto è quello da 1 kg, ma ne vengono preparati di tutte le misure. Ogni giorno, nel laboratorio **vengono prodotti circa 200 panettoni di tutti i gusti**. La pasticceria infatti produce, oltre al classico panettone, anche la nuvola al gianduia (crema che rende più morbido il panettone rispetto al cioccolato), il panettone al marron glacé, che quest'anno ha visto l'aggiunta anche del cioccolato, e le venezie, che contengono solo canditi. Poi ci sono i tronchetti, le torte natalizie, i biscotti e le composizioni di cioccolato. **«Alcuni panettoni li trasformiamo anche in panettoni decorati, rivestiti o farciti con cioccolato – spiega Adriano –. Tutto in base alla nostra fantasia, nel laboratorio del cioccolato infatti sfogliamo tutta la nostra passione. Per noi è importante catturare sempre l'occhio del cliente»**.



Il panettone resta comunque nel nostro territorio il principe delle tavole: **«Natale è Natale, non si rinuncia al panettone – commenta Simona dalla pasticceria di Legnano, soddisfatta**

del successo ottenuto durante la degustazione gratuita sabato 16 -. *La crisi, almeno a Natale, non la sentiamo. La vendita ha seguito il trend dello scorso anno*». Il **60-70% per il giorno di Natale preferisce quindi il panettone**, mentre prima del 25 dicembre vengono venduti molto gli altri tipi di dolci. **Dopo il panettone classico, i più amati sono la nuvola al gianduia e la veneziana**, quest'ultima preferita per il cenone di San Silvestro. Il pandoro, invece, resta in fondo alla classifica dei dolci natalizi più ricercati. Da regalare piacciono molto inoltre le decorazioni di cioccolato e i panettoni decorati.

La produzione di panettoni è cominciata all'inizio di novembre, soprattutto per l'utilizzo durante le manifestazioni come Arte Panettone: «*Noi lavoriamo senza conservanti – ha tenuto a sottolineare Asperti –, per questo la scadenza del prodotto è a breve termine*». Nel negozio legnanese le prenotazioni si sono chiuse al 16 dicembre per il panettone al marron glacé, il pandoro, la meneghina, la meditazione e il dolce all'ananas, mentre **sono ancora aperte per il panettone classico, la veneziana, la nuvola al gianduia e il dolce all'albicocca**.

This entry was posted on Wednesday, December 20th, 2017 at 12:01 am and is filed under [Cronaca](#), [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.