

IL PANETTONE

Il panettone ha un grande valore simbolico nella cultura gastronomica italiana: rappresenta la festività del Natale, un dolce a chiusura di un pranzo o una cena di gioia che richiama alla mente il rito dell'ultima cena. Parlando del dolce panettone ci viene subito in mente la città di Milano: città di grande valore storico-sociale che occupa uno spazio molto importante nell'economia nazionale, nota per le nebbie, la moda, le banche, la gastronomia e il suo panetùn.

Il panettone o pan di tonò è quel pane grande citato da Pietro Verri nella sua *Storia di Milano* pubblicata per la prima volta nel 1783 come pietanza riservata ai giorni del Natale che piano piano ha conquistato l'Italia. Sarà per un insieme di felici e simbolici ingredienti come l'uva passa che ha funzione propiziatoria o per un insieme di indovinati sapori che ben si sposano dando vita a un prodotto unico?

Ritengo che il successo del panettone derivi sia da questi due motivi sia da un'altra ragione ancora: è il dolce "della stagione fredda", il dolce "della stagione morta", in cui la natura è poco propensa a elargirci doni; il panettone ci regala, a profusione, fragranze e sapori antichi e nuovi. Un morso della sua morbidezza lievitata e, subito, ci lasciamo inebriare dalla solarità mediterranea dei canditi, poi le piccole "monete" di uva passa che altro non sono che umide presenze atte a tagliare la corposità della pasta ricca di burro. Infine, la croccante dolcezza della crosta, ingentilita dalla granella di zucchero (nella versione moderna del panettone), completa questo mix di sapori in armonia tra loro evocativi del territorio da cui provengono.

Sapori di una terra ricca, generosa e fertile che, con naturalezza e spontaneità, rendono naturale l'associazione di questo prodotto con un'altra delle sue eccellenze: il vino moscato, il cui perlage solletica e stimola il palato, oltre a dare alla festa un tono "spumeggiante".

Il panettone che nasce prodotto artigianale si piega dopo la Prima Guerra Mondiale all'industria, Motta e Cova sono solo alcune delle aziende che hanno contribuito a diffondere questo dolce a livello nazionale. Molto diffuso e molto copiato, oggi ci sono aziende dolciarie e artigianali che producono dolci somiglianti al panettone, solo nella forma ma non per la sostanza.

The panettone has great symbolic value in the Italian gastronomic culture: it's an inherent part of the Christmas festivities, a cake closing a joyful lunch or dinner, which recalls the ceremony of the Last Supper.

When we talk about the Panettone cake, our minds automatically think of Milan, a city of immense importance for its social history: the fog, the fashion, the banks, the food, the panetùn.

Panettone or "pan di tonò" (the bread of St. Anthony) is the great bread that Pietro Verri quotes in his *Storia di Milano*, first published in 1783, a dish reserved for the Christmas festivities which managed to conquer Italy. Is it just because of a happy and "lucky" combination of ingredients such as raisins, said to bring good tidings? Or is it the combination of well-balanced ingredients that mix well?

We believe there's another reason, in addition to these two. The cake of the "cold season", the cake of the "dead season", when nature is not very generous. This is when the panettone restores to us a sense of profusion, fragrances and flavours, new and old alike.

Just one bite of its softly risen dough and, hey presto!, the candied fruit reminds us of the sunny warmth of the Mediterranean; the small, moist raisins help "cut through" the richness of the buttery dough; the crunchy sweet crust, finished with white sugar strands (in the modern version of the panettone) completes this mix of harmonious flavours, evocative of the land from which they come.

Flavours of a rich, generous and fertile land that, naturally and spontaneously, stimulates the desire in all of us to associate the panettone with another of its gifts: a glass of Muscat wine, whose soft pleasure incites and stimulates the palate, not to mention adding a bit of "sparkle" to the party.

The panettone, born as an handcrafted product, bowed down to industry after World War I: Motta and Cova are only two of the companies which helped spread this cake across Italy. Nowadays there are multitudes of industrial concerns and small bakeries that produce and sell a cake called "panettone" that resembles the real thing, but only in "shape" and definitely not in "substance".