
Il panettone e la sua storia

Autore: Giuseppe Chella

Fonte: Città Nuova

Il panettone è un dolce lombardo che ha una storia ricca di successi se si pensa che venne raffigurato persino dal cinquecentesco pittore fiammingo Peter Brueghel il Vecchio ed è descritto nel ricettario di un cuoco della corte dell'imperatore Carlo V. Questa è la storia del panettone: si narra che alla vigilia di Natale, nella corte del Duca Ludovico Sforza (1452-1508), detto il Moro, signore di Milano, si tenne un grande pranzo. Per l'occasione il capo della cucina aveva preparato un dolce particolare, degno di chiudere con successo il fastoso banchetto. Accortosi che il dolce si era bruciato, per rimediare a questa mancanza, un giovane di cucina, propose un pane dolce che aveva preparato per sé, usando ingredienti che aveva trovato tra gli avanzi della precedente preparazione. Il capo cuoco non avendo altra scelta decise di rischiare servendo questo unico dolce disponibile e lo presentò al Duca ed ai suoi invitati. Lo strano pane ebbe un successo straordinario ed i commensali vollero conoscerne l'autore. Spinto nella sala da pranzo, al giovane fu chiesto come si chiamasse: "il mio nome è Toni" disse e dalla sala si levò un grido: "Evviva, il pan de Toni" ed il Duca volle chiamare "panettone" questo dolce. Nel periodo natalizio il panettone è, in Italia, il dolce più diffuso, che non manca in nessuna mensa. Molto del suo successo lo deve ad un industriale di Milano, Angelo Motta, che l'ha reso famoso in tutto il mondo come l'"italian cake" e fu proprio questo industriale a dargli la forma caratteristica, applicando all'impasto, un cerchio che ne favorisce l'espansione verticale. Oggi, oltre al panettone classico, sono commercializzati diversi tipi di panettoni: da quelli farciti di crema a quelli ricoperti di cioccolato. dargli la forma caratteristica, applicando all'impasto, un cerchio che ne favorisce l'espansione verticale. Oggi, oltre al panettone classico, sono commercializzati diversi tipi di panettoni: da quelli farciti di crema a quelli ricoperti di cioccolato. acqua, uvetta sultanina, arancio e cedro canditi, sale, ed aromi naturali (vaniglia). Il panettone è molto ricco di principi nutritivi, ha circa il 60 per cento di sostanze energetiche, il 7 di proteine, il 10 di grassi e contiene, inoltre, sali minerali e vitamine; per tali caratteristiche, non dovrebbe costituire un cibo esclusivo del periodo natalizio ma essere presente più spesso nell'alimentazione abituale.