

Il panettone: il dolce simbolo del Natale.

Tra storia e leggenda, scopriamo come nasce il dolce che è diventato il simbolo del nostro Natale.

Natale è il periodo più bello per raccontare storie e leggende. Alcune di queste leggende natalizie riguardano proprio **le origini del panettone**, il dolce più tipico del Natale.

Leggende legate al panettone

Una delle più famose leggende sulle origini del panettone **ha luogo nel 1495**, durante un pranzo di Natale, quando Ludovico il Moro era signore di Milano. Le ciambelle che il cuoco doveva servire

a fine pasto furono dimenticate in forno e si bruciarono, allora **il garzone Toni** propose di servire un **dolce preparato da lui**, fatto con l'avanzo dell'impasto delle ciambelle, burro, uova, scorza di cedro e uvetta. **Il dolce ebbe successo e venne chiamato "el pan de Toni"**, che in dialetto meneghino vuol dire il pane di Toni.



Una seconda storia è contemporanea alla precedente e si svolge nella Contea delle Grazie, dove il falconiere di Ludovico il Moro, **Ulivo degli Antellani**, si innamorò di Adalgisa, figlia di un fornaio. Il falconiere si fece assumere come garzone e **inventò un pane** di frumento impastato con uova, burro, miele e uva sultanina. Il sapore delizioso attirò molti clienti, arricchì il fornaio e tutti vissero felici e contenti.

Una terza leggenda vede una suora, **Ughetta**, che per tirare su di morale le consorelle decise di aggiungere all'impasto del pane uova, zucchero, burro e cedro candito. Non a caso, ughet in milanese vuol dire uvetta, caratteristica che rende questa storia ancora più **fantasiosa**.

Le origini storiche del panettone

Mettendo da parte le leggende, nella "Storia di Milano", scritta tra il 1782 e 1799, Pietro Verri racconta che il giorno di Natale **si celebrava facendo ardere un ceppo**

ornato con fronde e mele, mentre il pater familias distribuiva, incidendoli a croce, **tre grandi pani di frumento.**

La tradizione del pane speciale per Natale è avvalorata anche da altre fonti storiche: dal 1395 Le Corporazioni di Milano stabilirono che, per il giorno di Natale, tutti i prestinée (panifici) di Milano **avevano il permesso di cuocere il pane di frumento.** In questo modo, almeno per Natale non ci sarebbe stata distinzione tra il pane dei poveri (di miglio, detto pan de mej) e il pane dei ricchi (il pane bianco, detto micca).

Il pane cotto in questa occasione era il **Pan de Sciori** o anche **Pan de Ton** (pane di lusso), fatto con frumento, burro, miele e zibibbo.

Rimane il dubbio se il nome panettone derivi dall'accrescitivo "pane grande" o da una contrazione della locuzione Pan de ton.

Il panettone oggi

Nel 1919 Angelo Motta, pasticcere e imprenditore di Gessate, studiò come produrre il panettone a livello industriale, contribuendo alla sua **diffusione sulle tavole di milioni di persone.**

Dal 2005 il panettone è un dolce italiano **tutelato** da una disciplina che ne specifica ingredienti e percentuali: il panettone artigianale infatti deve contenere non meno del 20% in peso sul prodotto di uvetta sultanina, arancia e cedro candito e **non meno del 10% in peso di burro.**

Negli ultimi anni sono diventate tantissime le varianti del panettone: classico, senza canditi, con gocce di cioccolato, con crema di limone o di pistacchio, ai marron glacé ai frutti di bosco, per citarne alcune.

Rimane solo da scegliere la variante preferita, anche se, quando si hanno ospiti in casa, è sempre meglio offrire un **panettone tradizionale** per essere sicuri di non deludere mai.