

Lo sapevate che il Panettone è nato da una storia d'amore?

Ebbene sì, il dolce natalizio tipico di Milano è nato da una storia d'amore, per lo meno così narrano le leggende. Un dolce che adoro, e non solo a Natale...

Ieri sera al Ristorante *Il Fauno* di Cesano Maderno, il protagonista è stato proprio il Panettone.

Insieme a Franco Cappello della *Pasticceria Elisa* di Seveso, si è parlato dei suoi ingredienti, delle sue tecniche di preparazione, e della sua storia.

Detto questo, lo sapevate che il Panettone è nato da una storia d'amore?

Ebbene sì! Ora vi racconto...

Si narra che Ugo degli Antellari, il nobile falconiere di Ludovico il Moro, fosse innamorato di Adalgisa, la bella figlia di Toni, un fornaio di Milano.

Un amore vissuto in segreto, osteggiato dalla famiglia nobile di lui, che non vedeva di buon occhio la ragazza, a causa delle umili origini.

Adalgisa, tra l'altro, dovendo aiutare il padre in bottega per l'assenza del garzone malato, era spesso troppo stanca per incontrarsi con il suo innamorato.

Per ovviare a ciò, Ugo, indossati abiti umili, si presentò dal padre fingendosi un garzone in cerca di lavoro. Le cose però continuavano a non andare bene: una nuova bottega aveva aperto a poca distanza causando una perdita di clienti.

Fu allora che Ugo capì che, per aumentare le vendite, la qualità del pane andava migliorata. Cedette di nascosto due falchi della corte, e con il ricavato comprò del burro introducendolo nell'impasto. Fu un successo!

Non contento, sotto le feste di Natale, decise di aggiungere all'impasto anche delle uova, dell'uvetta sultanina e dei pezzi di cedro candito. Il risultato fu uno specialissimo "pan del Toni" da cui ebbe origine il nome Panettone.

Anche se ormai viene proposto in molte varianti, io amo quello classico, quello fatto seguendo la ricetta tradizionale di un tempo.