

# Panettone tutto l'anno? "Panettone Sottocasa", storia e tradizione a Vimercate.

In testata panettone tostato con filetti di acciughe siciliane.

Il **Panettone**, il dolce della Brianza simbolo della tradizione della pasticceria lombarda, il 6 e il 7 Dicembre 2014 diventerà protagonista di una festa mercato che si pone come obiettivo la valorizzazione delle imprese artigiane del territorio.

Un'iniziativa nata grazie alle sinergie del Presidente di Unione Confcommercio di Vimercate Alessandro Barbone, e del responsabile dei pubblici esercizi del territorio il cuoco Matteo Scibilia.



Sede della manifestazione "**Villa Sottocasa**", una dimora storica dei Conti Sottocasa costruita negli ultimi decenni del XVIII. Acquistata successivamente nel 2001 dal comune di Vimercate, dopo il restauro, è stata in parte destinata al MUST, museo del territorio vimercatese.

"**Panettone Sottocasa**", storia e tradizione, questo il nome e filo conduttore della prima edizione di questo evento in via di definizione che ospiterà produzioni selezionate e permetterà oltre alle degustazioni, l'acquisto diretto dai

produttori del territorio.



Lunedì 13 Ottobre presso l'**Osteria della Buona Condotta** di Ornago ho partecipato alla conferenza stampa che, oltre a presentare il progetto, mi ha permesso il piacevole assaggio di una sequenza di piatti ad opera di **Matteo Scibilia e di sua moglie Nicoletta Rossi** con

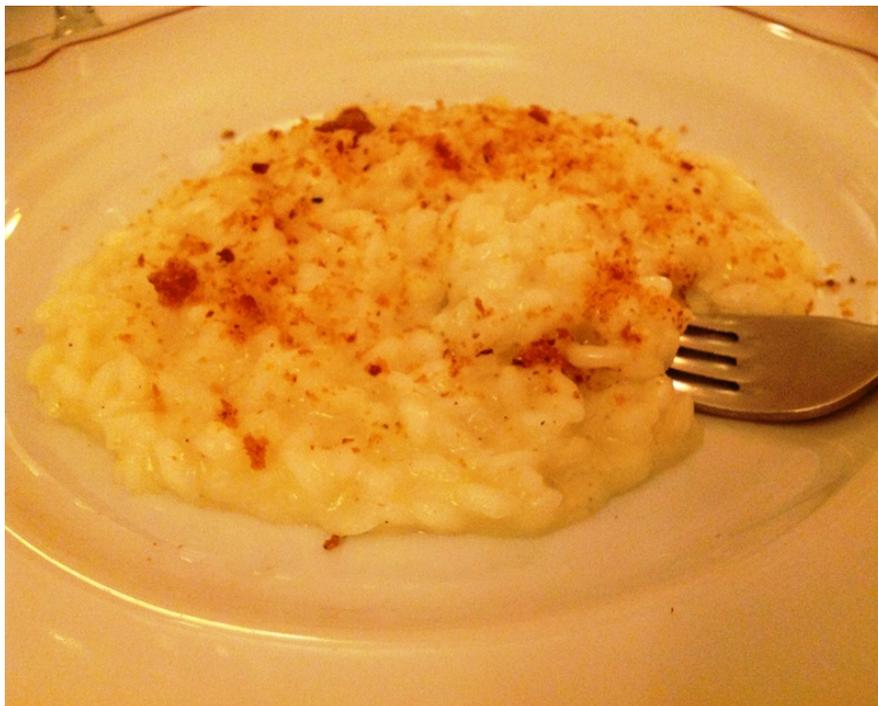
il panettone come ingrediente principale.

Inaspettate le combinazioni che, dall'antipasto al dolce, hanno dimostrato quanti utilizzi gustosi possa avere questo prodotto della tradizione.

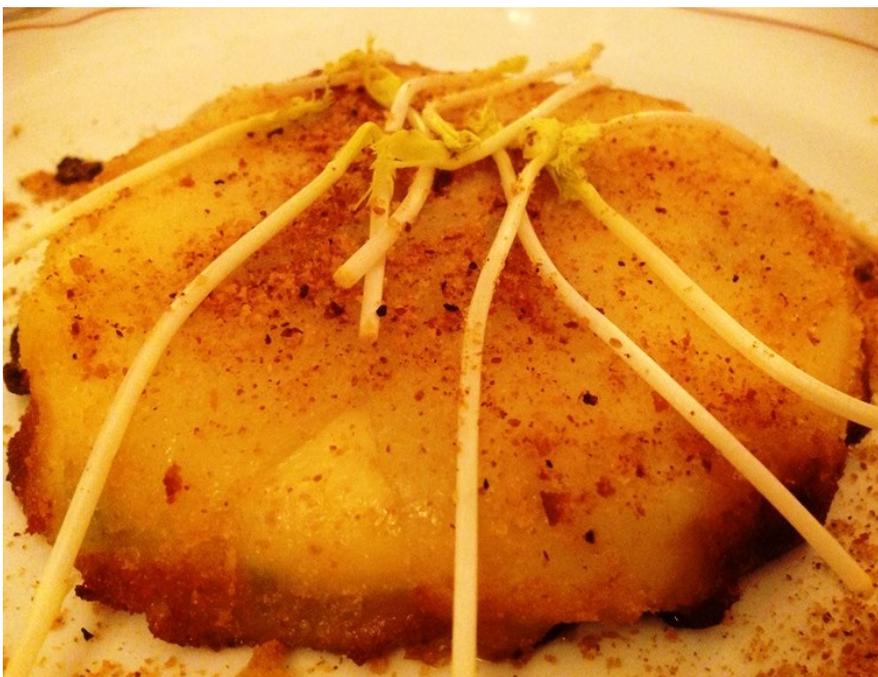
Panettone tutto l'anno? Certo che sì! Perché mai privarsi durante tutti i mesi dell'anno del dolce tipico lombardo? Io insisto, in primis perché mi piace, e in secondo luogo perché anche così, grazie alla creatività dei nostri artigiani, si può combattere la crisi.

**Villa Sottocasa**

**Via Vittorio Emanuele, 53 Vimercate (MB)**



Carnaroli mantecato al Franciacorta con  
briciole di panettone al mandarino



Tortino di patate con mozzarella  
fiordilatte, gorgonzola naturale e polvere  
di panettone



Omelette dolce con succo d'arancia e pan brioche al cioccolato

---

## 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 si! 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.