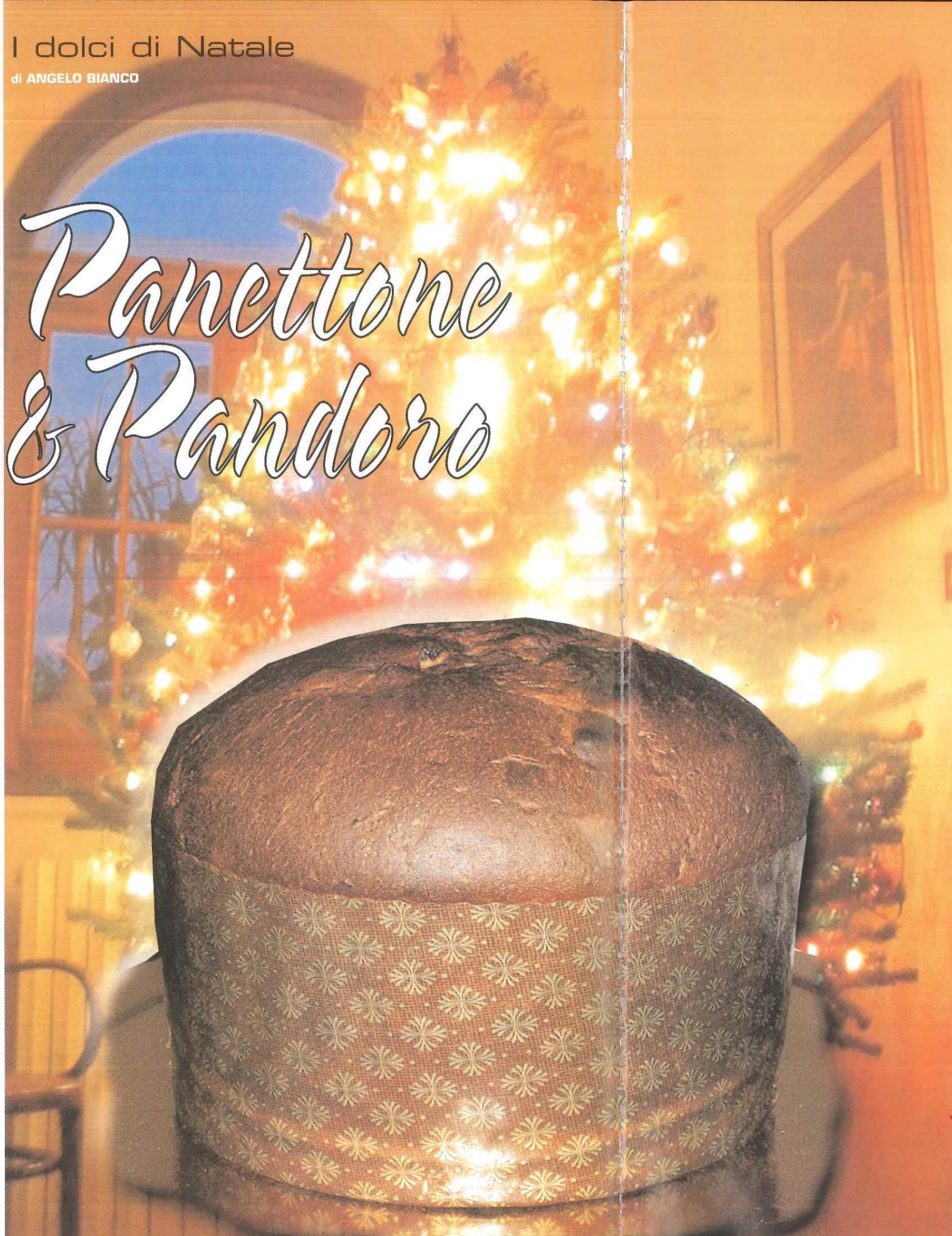


NOSTALGIE
DI UN
GUSTO
PASSATO!

Panettone & Pandoro

Lo scorso Natale, secondo i dati dell'Aidi, l'Associazione delle industrie dolciarie italiane, solo di panettoni ne sono stati consumati quasi 47 milioni di quelli tradizionali (oltre 15 milioni di speciali (farciti con cioccolata, creme varie con o senza canditi)).
Un dato importante, è la costante crescita del panettone o del pandoro artigianale, che a differenza di quello industriale è privo di additivi, coloranti ed emulsionanti.
Il latte contenuto non è certamente quello in polvere così come le uova sono fresche e l'uva sultanina, canditi e burro sono di prima qualità.
L'unica nota dolente il costo del prodotto aumentato fino al 15% rispetto al 2006, legato soprattutto all'aumento della farina su tutti i mercati mondiali.



Le polacchini in camoscio chiaro erano foderati di lana di pecora. Le calzettoni coprivano i polpacci mentre i calzoni si fermavano poco sopra le ginocchia. Il cappottino di cammello veniva rimboccato tirando su il bavero e rinforzando il rigaro con una sciarga ben annodata attorno al collo.

In testa il cappellino di lana con il pon pon completava la bardatura. La mano calda e stretta di mia madre era la guida per la mia passeggiata in centro città. L'aria tersa e frizzante mi carezzava il viso in maniera piacevolmente violenta. Le luci multicolori lampeggiavano a forma di rosari, di "Babbo Natale".

Le negozi erano addobbati e quelli più "in" della città davano il benvenuto ai clienti con rosse stuole di moquettes.

Il naso era quasi sempre all'insù a sbirciare le finestre aperte delle case da cui sveltavano gli alberi natalizi più belli, alcuni dei quali illuminati soavemente da decine e decine di candeline accese.

Solo un profumo intenso riusciva a distogliermi dall'incanto: l'aroma inconfondibile dei dolci natalizi sfornati dalle panetterie e dai maestri pasticceri. Che si trattasse di panettoni o degli allora forse meno conosciuti pandori poco importava per me: in bocca sentivo già la burrosa pasta leggermente scaldata, il sapore asprigno di canditi o dolce d'uvette che mi avrebbe aspettato sulla tavola natalizia.

Perché allora, al contrario d'oggi, almeno a casa mia, il dolce di Natale si mangiava solo il 24 di dicembre, nel grande veglione che precedeva la Notte Santa. Malinconie per un tempo che non è più.

Ma ad accomunare passato e presente, ancora oggi è l'elogio del "dolce".

Quantomeno in questo i bambini sono sempre uguali.

Allora non c'erano certo diatribe tra chi preferiva l'uno o l'altro.

Panettone o pandoro pari sono, purché tradizionali e con ingredienti freschi. In un periodo come quello natalizio, già ricco da un punto di vista calorico, evitate quegli autentici scempi del gusto legati da improbabili farciture delle più svariate e impressionanti creme. Prendete pure il panettone con le uvette e i canditi, passi anche un po' di glassatura, ma lasciate perdere le creme chantilly e quant'altro. Se volete un pandoro gustatene la soffice fragranza, scaldandolo un po' in forno per far sciogliere il burro, ornate il tutto con zucchero a velo e poi bando a tutto il resto. La preparazione del panettone è molto complicata. La denominazione "panettone", proprio perché la sua preparazione è alquanto articolata, si riserva al prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma a



La leggenda narra che...

Alla corte di Ludovico Sforza, come ogni Natale, sta per essere servito in tavola, per il signore di Milano e per i suoi magnifici ospiti, un sontuoso banchetto. Il cuoco di corte aveva provveduto personalmente a preparare il dolce che avrebbe concluso il sontuoso pasto con un altrettanto sontuoso dolce. Aveva curato l'impasto, la cui ricetta segreta si tramandava di padre in figlio all'interno della sua famiglia da secoli. Il signore di Milano sarebbe rimasto a bocca aperta davanti a questa meraviglia del palato. Il pranzo si avviava alla fine ma con tutto il trambusto creato dalla numerose portate servite ci si era dimenticati nel forno il dolce. Urla furibonde si levarono dalle cucine quando il cuoco vide l'impasto diventato ormai un informe ammasso bruciacchiato. Poco importava chi lo aveva dimenticato nel forno, Ludovico se la sarebbe presa con lui e lo avrebbe condannato a morte. Disperato il cuoco si abbandonò su una sedia e cominciò a piangere sommessamente.

Toni, uno sguattero, gli si avvicinò dicendo che aveva salvato un po' di impasto per sé a cui si era permesso di aggiungere un po' di frutta candita, uova, zucchero e uvetta. Voleva farselo cuocere al termine del lavoro per avere qualcosa da mangiare. Se il cuoco voleva poteva portare quel dolce a tavola. Nonostante il povero aspetto, non avendo più nulla da perdere, il cuoco infornò quella specie di pane e quando cotto lo fece portare in tavola. Neanche a dirlo, il pan del Toni riscosse un successo strepitoso, tanto che il cuoco fu obbligato a servirlo a tutti i banchetti natalizi degli anni successivi e presto l'usanza si diffuse fra tutta la popolazione. Questa è sicuramente la più nota leggenda che ci racconta della nascita di uno dei più gloriosi prodotti milanesi che l'industria dolciaria, impadronendosi, ha portato in tutta Italia e anche in molte altre parti del mondo, come simbolo del Natale.

base rotonda con crosta superiore screpolata e tagliata in modo caratteristico, di struttura soffice ad alveolatura allungata e aroma tipico di lievitazione a pasta acida.

Tale impasto contiene i seguenti ingredienti: farina di frumento, zucchero, uova di gallina di categoria "A" o tuorlo d'uovo, o entrambi, in quantità tali da garantire non meno del 4% in tuorlo, materia grassa butirrica (burro) in quantità non inferiore al 16%, uvetta e scorze di agrumi canditi in quantità non inferiore al 20%, lievito naturale costituito da pasta acida, sale, mentre facoltativamente il produttore può aggiungere anche latte e derivati, miele, burro di cacao, zucchero. I diabetici comunque non possono consumare frutta candita, neppure nel fruttosio.

La denominazione "pandoro" invece è riservata al prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma a tronco di cono con sezione a stella ottagonale e con superficie esterna non crostosa, una struttura soffice e setosa ad alveolatura minuta e uniforme e aroma caratteristico di burro e vaniglia. In questo caso l'impasto contiene i seguenti ingredienti: farina di frumento, zucchero, uova di gallina di categoria "A" o tuorlo d'uovo o entrambi, in quantità tali da garantire non meno del 4% in tuorlo, burro in quantità non inferiore al 20%, lievito naturale costituito da pasta acida, aromi di vaniglia, sale. Il fondo deve essere di colore bruno ma non bruciacchiato, la pasta di colore giallo (dove il nome, grazie alla notevole quantità di uova presenti nell'impasto). Il burro è l'unico grasso degno di un pandoro onesto o di un panettone

di classe grazie alla ricchezza in vitamina A e con una parte dei suoi acidi grassi utilizzata insieme al glucosio, nell'attività muscolare di tipo aerobio. Se si scoprono ambigue sostanze, come margarine, grassi idrogenati e misteriosi grassi vegetali ha senso rifiutare, perché possono piacere al palato, ma metabolicamente inaffidabili. I grassi/oli vegetali di per sé non sono nocivi, ma sarebbe preferibile sapere quali oli vegetali sono stati usati, per il bene del consumatore. I canditi con uvetta rientrano nella ricetta classica del panettone per motivi di gusto e di conservabilità, garantendo la giusta umidità del prodotto e liberando poco alla volta l'acqua in essi contenuta senza che secchi troppo. I panettoni migliori hanno uvetta morbida e non troppo piccola, mentre i canditi sono di dimensioni uniformi, possibilmente vari e non schiacciati, perché quelli schiacciati sono ottenuti da scorze cui è stato estratto l'olio essenziale. L'impiego di aromi artificiali è un inganno al gusto del consumatore e sottintende sempre la non sicurezza dell'uso di ingredienti di prima scelta.

Per i diabetici è consentita una fetta a fine pasto e non a digiuno per sfruttare al meglio l'azione modulatrice della fibra sulla velocità di assorbimento dello zucchero.

Tra panettone e pandoro, la scelta va affidata al gusto ma per i meticolosi va precisato che il pandoro fornisce mediamente 450 calorie per 100 grammi, contro le 333 calorie del panettone. In soldoni: mangiamone di meno, ma privilegiamo quelli "veri" e non i surrogati, prestando attenzione alle etichette.



LE ORIGINI DEL PANDORO

Il nome pandoro deriva dal tipico colore giallo dorato, caratterizzato dall'utilizzo di una grande quantità di uova nell'impasto.

Le sue origini sono incerte: alcuni pensano che il suo progenitore sia il "Pan de Oro", servito sulle tavole dei Dogi veneziani del 500; altri che derivi da un antico dolce veronese preparato proprio a Natale, il "nadalin".

La tesi più probabile attribuisce la ricetta del pandoro come lo conosciamo alla casa reale degli Asburgo, dove veniva preparato un dolce chiamato Pane di Vienna, molto simile all'attuale pandoro.

Il primo documento certo sulla storia di questa golosità risale al 1895, quando il Regno d'Italia concede a Domenico Melegatti, pasticciere di Verona, l'esclusiva triennale per la produzione di un dolce speciale denominato, appunto, pandoro. Oggi il marchio del Pandoro risiede solo a Verona con le grandi firme Bauli, Paluani, Melegatti e Dal Colle.