

Dolci di Natale

Ovviamente panettone e pandoro

La paternità regionale del **panettone** è lombarda, anzi milanese. Inizialmente venne impiegato nei riti cristiani e durante la preparazione, al fine di favorire la lievitazione di questa tipologia di pane grande e tondo arricchito con lievito, miele, uva secca e spezie, le donne tracciavano in superficie una croce con la fede nuziale. Nel settecento Pietro Verri lo battezzò come "pane di tono" (pane grande).

Tra le leggende che avvolgono la storia misteriosa del panettone quella più affascinante riguarda la storia d'amore tra il nobile cavaliere Ughetto degli Antellari e la bella Adalgisa, figlia di Ludovico Maria Sforza. Per conquistare l'amata si finse garzone del fornaio Toni e creò per l'occasione un pane arricchito di burro, uova, zucchero, cedro e aranci canditi, chiamato "Pan del Toni". Attualmente nell'elenco delle produzioni tradizionali nazionali figurano il panettone di Milano della Lombardia, il panettone basso glassato alle nocciole del Piemonte ed il panettone con farina di castagne della Liguria. L'aspetto tipico ed originale del panettone deve presentare una base rotonda a pasta morbida, di struttura soffice con alveoli allungati, aroma tipico di lievitazione a pasta acida e deve terminare in una forma a cupola con crosta superiore screpolata e tagliata in modo caratteristico. Per legge esso è ottenuto per fermentazione naturale da **pasta acida o lievito madre**, cioè un impasto costituito da acqua e farina di frumento, reso "acido" grazie l'attività fermentativa di lieviti e batteri lattici naturalmente presenti nella farina.

Gli ingredienti obbligatori del panettone sono i seguenti: farina di frumento, zucchero, uova di gallina di categoria "A" o tuorlo d'uovo, o entrambi (almeno il 4%), burro (almeno il 16%), uvetta e scorze di agrumi canditi (almeno il 20%), lievito naturale costituito da pasta acida e sale.

È facoltà del produttore aggiungere altri ingredienti quali latte e derivati, miele, malto, burro di cacao, zuccheri, lievito in quantità massima dell'1%, aromi naturali e naturali identici, emulsionanti ed i conservanti acido sorbico e/o sorbato di potassio. Ogni variazione rispetto alla ricetta classica deve essere sempre indicata in etichetta (es. "Panettone senza canditi").

Il processo tecnologico prevede le seguenti fasi di lavorazione: preparazione della pasta acida, fermentazione, preparazione dell'impasto con dosaggio ingredienti, impastamento, porzionatura, formatura o "pirlatura", lievitazione, "scarpatura" (incisione a croce nella parte superiore), cottura, raffreddamento e confezionamento. Nei punti vendita potreste trovare alimenti che si spacciano per pandori o panettoni attraverso la confezione o le immagini su di esso, ma in realtà sono realizzati con materie prime di minor pregio. Ve ne potete accorgere dall'etichetta, in particolare dalla presenza di ingredienti non citati nella norma, come per esempio gli edulcoranti, e dalla presenza della definizione "prodotto di pasticceria tradizionale" e/o "prodotto dolciario da forno" sopra tale elenco.

Il **pandoro** affonda le sue origini a Verona e l'attuale forma risale al 14 ottobre 1884, giorno in cui Domenico Melegatti depositò all'ufficio brevetti un dolce dall'impasto morbido e dal caratteristico stampo di cottura con forma di stella troncoconica a otto punte, opera dell'artista Dall'Oca Bianca, pittore impressionista. Prima della sua comparsa esisteva il "nadalin", duecentesco dolce della città di Verona. Il suo nome sembra risalire ai tempi della Repubblica Veneziana dove nei commerci tra i cibi ricoperti con sottili foglie d'oro zecchino fosse presente anche un dolce a forma conica chiamato "pan de oro".

La denominazione "pandoro" per la legge italiana 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, superficie esterna non crostosa, struttura soffice, alveolatura minuta ed uniforme ed aroma caratteristico di burro e vaniglia.

Il prodotto tradizionale nazionale è il pandoro di Verona. Gli ingredienti devono essere i seguenti: farina di frumento, zucchero, uova di gallina di categoria "A" o tuorlo d'uovo, o entrambi (almeno il 4%), burro (almeno il 20%), lievito naturale costituito da pasta acida, aromi di vaniglia o vanillina, sale. Gli ingredienti facoltativi sono i medesimi di quelli riportati per il panettone, così come è lo stesso il processo per la fabbricazione.

Dott.ssa Serena Pironi
Tecnologo alimentare
serenapironi@pigaservice.it
www.pigaservice.it



*Il primo forno a legna
di Rimini*

Festeggia il
Natale
con il nostro
**panettone
artigianale**

