

I dolci che trasmettono il sapore delle feste



"Panettone", ma anche "Pandoro", vuol dire "Natale", "Fine Anno" e ancora "Befana".

" Epifania tutte le feste si porta via" recita un vecchio detto italiano, ma il Panettone poteva e può essere presente sulle tavole imbandite anche dopo la Befana; poco importa se per evitare lo "spreco alimentare" o perché siamo restii a finire di far festa.

E allora, offriamo il Panettone, almeno fino all'arrivo della Pasqua quando lo potremo sostituire con la "Colomba Pasquale".

Si dice *"Mangiare il panettone a Natale"* per dire, in senso figurato, *"portare a conclusione un incarico, restare in carica fino a Natale"*. *"Nonostante molti fuori da qui non ci credessero, abbiamo mangiato il panettone e se continuiamo a lavorare bene contiamo di mangiarlo anche l'anno prossimo"* (Enrico Letta, già Presidente del Consiglio).

Il panettone è un prodotto a lievitazione naturale, composto di farina di grano duro, uova, burro, cedro candito, uvetta del tipo "sultanina".

Per coloro che non amano l'uvetta o altri particolari ingredienti del panettone, la tradizione italiana offre l'alternativa del "Pandoro" le cui origini sembrano risalire all'antica Roma ma la ricetta moderna è stata inventata dal pasticciere Domenico Melegatti (Verona) alla fine del XIX secolo. Chi sa che Melegatti non si sia ispirato alla tenerezza del dolce amore tra Romeo e Giulietta.

Le componenti di base dei due dolci sono sovrapponibili. La vera differenza è l'aggiunta nel panettone dell'uvetta e dei canditi esclusi nella preparazione del pandoro che diversamente dal panettone viene servito con un'abbondante spolverata di zucchero a velo.

La nascita del panettone è avvolta nel mistero, non sappiamo infatti con certezza quando sia stato inventato e da chi. Due sono le versioni più accreditate della leggenda.

Una si rifà alla tradizione secondo la quale solo le corti potevano inventare le cose buone meritevoli di essere tramandate. Si racconta che un cuoco della corte di Ludovico il Moro incaricato di preparare il pranzo di Natale per i nobili del circondario invitati a corte dimentica il dolce nel forno che così si brucia. Toni, un lavapiatti suggerisce di presentare un dolce da lui preparato con gli avanzi della dispensa (farina, burro, uova, scorze di cedro, uvetta). Gli invitati apprezzarono moltissimo e al duca che chiedeva l'origine del dolce il cuoco rispose «l'è 'l pan del Toni» («il pane di Toni») donde il nome "panettone".

L'altra versione si rifà alla leggenda di un innamoramento. Un tal Messer Ulivo degli Atellani falconiere milanese innamorato di Algisa, bellissima figlia di un fornaio, si fece assumere come garzone dal padre dell'amata e, per entrare nelle grazie del fornaio, provò a inventare un dolce mescolando la migliore farina con uova, burro, miele e uva sultanina. Il successo fu immediato, le vendite aumentarono e subito dopo arrivò l'autorizzazione per il matrimonio dei due innamorati.

Leggenda per leggenda, questa è più bella e più dolce, più dello stesso panettone; ci piace considerare come l'autentica. Siamo in periodo festivo anche se mascherati dalla mascherina anti-Covid e bisogna condividere felicità, allegria e bei pensieri che ci aiutino a preparare "giorni migliori". È l'amore, purché amore sia, è la migliore garanzia.

Ci soffermiamo brevemente sul panettone ben accolto in Francia e condividiamo con i cugini francesi la sua prelibatezza con questa presentazione italo-francese (cliccare [qui](#)).

Les gâteaux qui transmettent le goût des fêtes

« Panettone », mais aussi « pandoro », ça veut dire « Noël », « jour de l'an » et encore « Befana ».

« L'épiphanie emporte avec elle toutes les fêtes » dit un vieux dicton italien, mais le Panettone pouvait être présent, et le peut encore, sur les tables dressées même après la Befana, peu importe si c'est pour éviter le « gaspillage alimentaire » ou parce que nous n'avons pas envie d'arrêter de faire la fête.

Alors, offrons donc le Panettone, au moins jusqu'à Pâques quand nous pourrions le remplacer par la « Colombe pascale ».

on dit « Manger le panettone à Noël » pour dire, au sens figuré, « mener à bien une charge, rester en charge jusqu'à Noël ». « Bien que beaucoup, en dehors d'ici, n'y croyaient pas, nous avons mangé le panettone et si nous continuons à bien travailler, nous comptons bien le manger encore l'année prochaine » (Enrico Letta, alors Président du Conseil).

Le panettone est un produit qu'on fait lever naturellement, composé de farine de blé dur, de beurre, de cédrat confit, de raisins de type « sultanine ».

Pour ceux qui n'aiment pas le raisin, ou d'autres ingrédients particuliers du panettone, la tradition italienne offre l'alternative du *Pandoro*, dont l'origine semble remonter à la Rome antique, mais dont la recette moderne a été inventée par le pâtissier Domenico Melegatti, de Vérone, à la fin du XIXe siècle. Qui sait si Melegatti ne s'est pas inspiré de la tendresse du doux amour qui unissait Roméo et Juliette.

Les composants de base des deux gâteaux sont substituables les uns aux autres. La vraie différence est l'ajout, dans le panettone, du raisin et des fruits confits, exclus dans la préparation du pandoro qui, différemment du panettone, est servi avec un saupoudrage abondant de sucre glace.

La naissance du panettone est enveloppée de mystère. Nous ne savons pas, en effet, avec certitude quand il a été inventé et par qui. Il y a deux versions de la légende plus particulièrement retenues.

L'une se réfère à la tradition selon laquelle seules les cours pouvaient inventer les bonnes choses, celles qui méritaient d'être transmises. On raconte qu'un cuisinier de la cour de Ludovic le Maure, chargé de préparer le repas de Noël pour les nobles des alentours invités à la cour oublia le gâteau dans le four et le fit brûler. Toni, un laveur de vaisselle, suggéra de présenter un gâteau préparé par lui avec les restes du garde-manger (farine, beurre, œufs, écorce de cédrat, raisins). Les invités apprécièrent énormément et le cuisinier répondit au duc qui demandait l'origine de ce gâteau : « l'è 'l pan del Toni » (c'est le pain de Toni), d'où le nom « panettone ».

L'autre version fait référence à la légende des amoureux. Un tel Messire Ulivo degli Atellani, fauconier milanais amoureux d'Algisa, la fille très belle d'un boulanger, se fit recruter comme aide par le père de l'aimée et, pour entrer dans les bonnes grâces du boulanger, s'essaya à inventer un gâteau en mélangeant la meilleure farine avec des œufs, du beurre, du miel et des raisins sultanines. Le succès fut immédiat, les ventes augmentèrent et aussitôt après arriva l'accord pour le mariage des deux amoureux.

Légende pour légende, celle-ci est plus belle et plus tendre, plus en harmonie avec le panettone ; nous avons envie de la considérer comme l'authentique. Nous sommes en période de fêtes, même si nous portons les masques anti-covid et il faut partager bonheur, gaîté et belles pensées qui nous aident à préparer des « jours meilleurs ». Et l'amour, pourvu que ce soit de l'amour, est la meilleure garantie.

Arrêtons-nous brièvement sur le panettone bien accueilli en France et, avec cette présentation italo-française ([cliquer ici](#)), partageons sa délicatesse avec les cousins français .