



Panettone tutto l'anno

Un giorno mi sono chiesto come mai nell'Italia del nord il Panettone, il re dei lievitati, venga venduto solo nel periodo natalizio. Nelle altre regioni italiane, infatti, i dolci natalizi si possono trovare anche durante il resto dell'anno.

Una risposta parziale me la sono data: da diversi anni, purtroppo, il Panettone viene usato dalle grandi industrie e dalla grande distribuzione come specchietto per le allodole nel periodo natalizio. E così si propone un prodotto di prezzo sempre più basso e di qualità sempre minore, un prodotto che del Panettone mantiene soltanto la forma cilindrica (e spesso neanche quella).

Il vero Panettone, invece, è soltanto quel prodotto artigianale e naturale fatto con lievito madre, farina, tuorlo d'uovo, burro, zucchero, frutta, vaniglia e privo di qualunque aggiustamento chimico: un Panettone siffatto non ha nulla a che spartire con i sottoprodotti della grande distribuzione, che rovinano lo stomaco di chi li mangia e l'immagine del Panettone stesso.

Il Panettone artigianale, così come altri prodotti della nostra terra, va valorizzato e fatto conoscere: da qui l'idea di offrirvi il Panettone tutto l'anno, proponendolo costantemente nel mio punto vendita e consigliandovi gli abbinamenti più adatti in base alle stagioni. Un esempio classico è la colazione del mattino: il Panettone si può gustare al bar o a casa con il classico cappuccino o semplicemente con una tazza di caffè o di tè. Oppure a metà mattina per accompagnarvi in dolcezza all'ora del pranzo. Oppure come dessert a fine pasto, abbinato ad una crema pasticcera, ad un ricciolo di panna montata, ad uno zabaione o una pallina di gelato.

Il vero Panettone può essere prodotto ed apprezzato solo da chi lo ama.

Antonio Molinelli