



IL PANETTONE, CON IL MARCHIO DI QUALITÀ

FESTEGGIA IL 10° ANNO DI VITA

Il Marchio di garanzia di qualità del Panettone artigianale, registrato all'Istituto Federale della Proprietà Intellettuale - marchi e brevetti, compie 10 anni.

Il Panettone, portabandiera dei prodotti in pasta lievitata di qualità eccelsa ottenuti con la millenaria tecnica della fermentazione spontanea, è uno dei vanti dell'artigianato panario e dolciario.

La sua storia, costellata di aspetti leggendari, ne fa coincidere la creazione con l'amore sbocciato tra due milanesi: il nobile Ughetto degli Altellani e Adalgisa - ragazza di eccezionale bellezza - figlia d'un fornaio. Per conquistare anche i favori del padre della giovane, Ughetto si fece assumere nella di lui bottega dove diede subito dimostrazione di grande creatività. Di particolare successo si rivelò un suo tipo di pane, arricchito con burro, uova, zucchero e uva passa; in pratica l'antenato del Panettone moderno.

Per gustare il Panettone come merita e apprezzarne la straordinaria fragranza e morbidezza, è indispensabile portarlo prima alla temperatura ambiente di circa 20°C.

Solamente allora il Panettone svela per intero tutte le sue caratteristiche.

Una buona tazza di caffè o di tè sono sue ottime accompagnatrici, ma è con un calice di Moscato d'Asti che si celebra il migliore degli accostamenti. Il Marchio di garanzia di qualità è stato creato dalla Società mastri panettieri-pasticcieri-confettieri del Cantone Ticino (SMPPC), per distinguere il Panettone artigianale. Obbliga chi ha acquisito il diritto a farne uso, a rispettare i parametri codificati nell'apposito regolamento, che impone di utilizzare (valori minimi, attualmente superati da vari produttori): 40% di burro, 30% di tuorlo e il 70% di miscela di frutta (scorza d'arancia e di cedro candite e uva passa) per rispetto al peso della farina. Il Panettone non deve contenere conservanti, coloranti e ammorbidenti; come unica materia grassa si utilizza il burro e, inoltre, solo aromi naturali. Una commissione composta da esperti e da consumatori,

vigila costantemente affinché il regolamento sia rispettato dai produttori. E' questa commissione che per mezzo d'una accurata verifica della qualità, assegna all'utente che ha conseguito il punteggio stabilito per l'esame, il diritto a fregiarsi del Marchio di qualità.

Gli utenti del Marchio - al quale non tutti i produttori artigianali di Ticino e Mesolcina appartengono - sfiorano attualmente la ventina; grosso modo il 25% degli affiliati attivi della SMPPC.

La maggior parte di loro, in specie quelli che dispongono di negozi ben posizionati, produce tutto l'anno il Panettone, in quanto esso è - insieme con gli Amaretti bianchi - un dolce ricordo che molti turisti si portano a casa dopo aver soggiornato da noi. Val la pena di segnalare che a Milano e in altre città dell'Italia settentrionale, questo costume di vendita è stato da poco introdotto grazie al suggerimento di alcuni giornalisti gastronomi, lieti di poter gustare una fetta di Panettone in alternativa a chifel e brioche. Sarebbe questa una colazione bilanciata anche per i bambini che però - ahinoi - spesso non gradiscono i canditi e l'uvetta.

Un'ultima nota che riguarda la durata di freschezza del Panettone: il produttore artigianale la fissa sui 20 giorni; oltre tale limite di tempo perde in sofficità. Per quanto riguarda la conservabilità - cioè l'idoneità al consumo - si può invece parlare di mesi. La tradizione legata a San Biagio lo prova.

