



IL GIORNO

www.iltgorno.it/legnano
e-mail: redazione.legnano@iltgorno.net

Legnano

Venerdì 22 dicembre 2017

Redazione: via Sant'Antonio 48 - Legnano - Tel. 0331 427011 - Fax 0331 427017
Pubblicità: SpesD - Legnano - Tel. 0331 594147 - Fax 0331 595882 - e-mail: spo.legnano@peweb.it



**BOOM DI VENDITE DI PANETTONE:
A MILANO +10%
IL PRESIDENTE DEI PANIFICATORI
SPIEGA I SEGRETI
DEL DOLCE SIMBOLO DEL NATALE**

Pietro Restelli
di Casorezzo
è il presidente
dei panificatori
meneghini



IL RE DELLA TAVOLINA

CHIODINI ■ All'interno

LA RICERCA DELLA CAMERA DI COMMERCIO SECONDO L'ENTE CAMERALE AMBROSIANO LE VENDITE DEL PANETTONE SONO AUMENTATE DEL 10% RISPETTO A QUELLE DELL'ANNO SCORSO



Signori, è tornato il panettone

Il simbolo meneghino rivisitato stravince

di GIOVANNI CHIODINI

- CASOREZZO -

MAI come in questi anni molti panettieri hanno riscoperto la pratica di preparare il panettone in occasione delle festività natalizie. Panettoni, veneziane, pandori sono nelle vetrine di molti panettieri. La Camera di Commercio stima un aumento del 10% dei panettoni tradizionali venduti in panetterie e pasticcerie rispetto al Natale passato. L'80% dei clienti sceglie il tipo tradizionale (con uvetta e canditi, nel rispetto della ricetta classica). Cresce anche la clientela straniera.

«A dire la verità il panettone l'abbiamo sempre fatto ma, essendo una lavorazione molto lunga, con tre diverse lievitazioni, quando si vendeva molto più pane di oggi non c'era tempo per fare anche il panettone», commenta Pietro Restelli, storico panettiere di Casorezzo con punti vendita anche in altri Comuni della zona, da anni presidente del Panificatori della Provincia di Milano.

«NEGLI anni del boom economico non avevamo tempo per lavorare nei nostri forni: molti panettieri venivano reclutati negli stabilimenti milanesi di Motta e Alemagna».

RUOLI
 Pietro Restelli, oltre a gestire uno storico panificio a Casorezzo, è presidente dell'associazione Panificatori di Milano e provincia (Soly)



«gn» per fare i panettoni. Allora nelle case c'erano solo quei due panettoni, simbolo di Milano e della genuinità». Adesso il mercato è cambiato, come pure i gusti della gente. «Io quest'anno ne ho fatti di sette differenti qualità. La base è sempre quella del panettone tradizionale. Poi si possono fare senza canditi, con poca o più uvetta, altri o bassi...».

«Come riconoscere un vero panettone artigianale?»

«Dal gusto ma anche dal prezzo». Cominciamo dal prezzo. Sempre secondo la Camera di Commercio è di 28 euro al chilo il prezzo medio del panettone artigianale in Lombardia, con una fornice compresa tra 14 e 40 euro. «Non si può vendere un buon panettone artigianale meno di 20-22 euro al chilo. I costi sono presto fatti», dice Restelli. «Cominciamo sempre».

I SEGRETI DEL «TONO»

Negli anni del boom economico reclutavamo personale alla Motta e da Alemagna per fare i panettoni a Natale

Quest'anno ne ho realizzati di sette diverse qualità. La base è quella tradizionale, poi li personalizziamo

Il prezzo medio del panettone artigianale è di 28 euro al chilo, con una fornice che varia fra i 14 e i 40 euro

Non sono contro i panettoni industriali, ma non possono costare 4 euro se vogliamo garantire la genuinità

ro per gli ingredienti. Ogni panettone di carta dove si mette il panettone a cuocere costa 30 centesimi, il sacchetto 10 centesimi. Se si mette il panettone in una scatola serigrafata si spende un euro e 50 per scatola. Aggiungiamo poi il lavoro: tre impasti da 30-40 minuti l'uno. Alla fine si chiede il giusto. Certo che si usano dei semilavorati, che riducono i tempi di lavoro, il prezzo può calare. Ma così chi garantisce ai clienti la qualità e la genuinità del prodotto».

Quindi lei boccia i panettoni in vendita nella grande distribuzione?

«Dico che un panettone confezionato e realizzato con prodotti genuini non può costare 3-4 euro, come una buona bottiglia di vino non può costare 1 euro e 50».

Cosa influisce sul gusto?

«La lavorazione e gli ingredienti. Se si rispettano i tempi e si usano ingredienti naturali il buon panettone lascia la bocca pulita e profumata in una persistenza di soavi sensazioni che si rinnovano a ogni morso. Ma questo non solo per il panettone: anche per il pane se si rispettano le regole e si usano prodotti genuini quello che si porta in tavola è qualcosa di gustoso ed inimitabile, che non si finisce mai di gustare».