

## LA LEGGENDA DEL PANETTONE

C'è una cosa di cui a Natale nessuno potrà fare a meno!

Che piova o tiri vento, che nevichi o splenda il sole, sulla nostra tavola non potrà mai mancare il Panettone!

Ma, sappiamo come è nato questo dolce squisito, famoso in tutto il mondo? Ci sono diverse leggende, e la più simpatica è questa.

Facciamo un salto indietro nel tempo di almeno 600 anni: nella prima metà del 1400 a Milano governava Ludovico Maria Sforza, soprannominato "il Moro". Era un uomo di ampie vedute e di grande cultura e durante il suo governo si circondò di artisti famosi che fecero rifiorire la sua corte e tutta la città di Milano.

Fu proprio costui, Ludovico il Moro, a dare l'incarico a Leonardo da Vinci di dipingere l'Ultima Cena.

Ma, tornando alla storia del panettone, si narra che per una vigilia di Natale, il Duca volle organizzare a corte un grande banchetto con moltissimi invitati.

Un pranzo così ricco e fastoso che tutti ne avrebbero parlato per giorni!

Immaginiamo quanto fossero indaffarati cuochi e garzoni in cucina per preparare tutte le pietanze e per servire i commensali senza far mancare loro nulla, facendo fare bella figura al Signore di Milano.

Così, mentre il capo cuoco si occupava delle zuppe e degli arrostiti, diede al giovane garzone di nome Toni, un ragazzo di soli 12 anni, il compito di badare al pane.

"Stai attento alle focacce, Toni, mi raccomando... devono essere cotte al punto giusto. Non farle bruciare, altrimenti...!"

Ma Toni era talmente stanco dopo giorni di preparativi che... si addormentò seduto accanto al forno e... fece bruciare tutte le pagnotte!

La puzza di pane carbonizzato fece svegliare Toni di soprassalto! Subito si accorse del disastro, ma non si perse d'animo e, con un po' ingenuità e tanta fantasia, cercò di rimediare, senza che nessuno in cucina se ne accorgesse...

Aveva tenuto da parte un poco di lievito madre per preparare del pane per sé e per la sua famiglia. Lo prese, lo impastò con un altro po' di farina e ci aggiunse tutti gli ingredienti che trovò a portata di mano: uova, burro, zucchero, uvette, pezzettini di frutta candita... Diede all'impasto la forma di tante pagnotte con una bella cupola tondeggiante e le mise in forno.

Il profumo che si sprigionava durante la cottura del dolce era molto invitante e Toni incrociò le dita che tutto andasse per il meglio.

Toni tenne d'occhio il forno minuto dopo minuto, non voleva combinare un altro guaio. E quando i pani raggiunsero un bel colore bruno, li sfornò, li fece raffreddare quanto bastava per poterli sistemare sui vassoi e propose al capo cuoco di portarli in tavola come dessert. Il capocuoco, non avendo altro da scegliere, decise di rischiare il tutto per tutto, servendo l'unico dolce che aveva a disposizione per concludere il lauto banchetto.

L'insolito pane a cupoletta, ben lievitato, ben dorato, fragrante e profumato, fu accolto da fragorosi applausi e fu divorato in un istante, anche se... ancora tiepido!

Fu un successo clamoroso, tanto che gli ospiti chiesero al padrone di casa di conoscere l'autore di tanta bontà e il nome di quel dolce natalizio, che non avevano mai assaggiato prima di allora.

Toni si fece avanti, timidamente, ma in cuor suo strafelice di aver rimediato al danno di poco prima. "Grazie, grazie davvero, sono contento che il pane dolce vi sia piaciuto! Ma, a dire il vero... non ho ancora pensato a che nome dargli!"

Il Duca e tutti i commensali, decisero all'unanimità che si sarebbe chiamato "Pan de Toni", che presto si trasformò in "Panettone", e con questo nome da 600 anni è famoso non solo a Milano, non solo in Italia, ma in tutto il mondo!

E' bello pensare ad una origine così insolita e fortunata per un dolce che a Natale rende la nostra tavola... festosa e profumata!.