

[an error occurred while processing this directive]



MILANO / CRONACA

Stampa | Stampa senza immagine | Chiudi

IL DOLCE DI NATALE

Arriva la rivincita del panettone: affari record ed export alle stelle

Marchi storici e nuovi chef, clienti in Australia e Giappone. Indagine della Camera di commercio: il business vale 60 milioni e le vendite del dolce di Natale nel 2016 sono cresciute di 2,5 milioni, in crescita del 5 per cento rispetto allo scorso anno

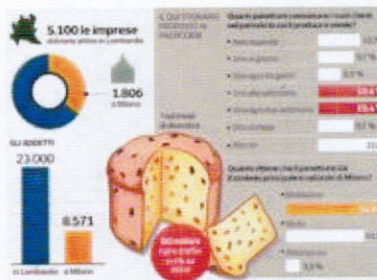


Re Panettone vale 60 milioni di euro per panettieri e pasticciere milanesi. La tradizionale ricetta meneghina segna un successo in crescita del 5 per cento rispetto allo scorso anno, secondo i dati raccolti dalla Camera di Commercio. Il settore dolciario in Lombardia dà lavoro a 23 mila addetti, di cui oltre 8 mila a Milano impegnati in 1.800 imprese. Si va dai

panifici storici, che affondano le loro origini nel XIX secolo a quelli che hanno aperto i battenti da pochi anni e sfruttano le potenzialità della sapienza artigianale per progetti di recupero sociale. Ad identificare chi rispetta la tradizione a puntino, il marchio ideato da Camera di commercio e Maestri pasticciere milanesi. Lo espongono, ad esempio, le 80 imprese coinvolte il 15 dicembre nella «Giornata del panettone». In programma assaggi gratuiti e proposte innovative. Anche se, a detta di clienti e commercianti, la ricetta classica rimane la preferita. «Occorre riscoprire lavorazioni e sapori antichi come fattore di appartenenza al nostro territorio — spiega Vincenzo Mamoli della Camera di commercio — affidandoci alla qualità dei nostri prodotti artigianali». Ne sono convinti anche i mastri pasticciere che, intervistati da CamCom, ritengono il panettone il simbolo più rappresentativo della città. Nel questionario, spunta anche la proposta di non relegare il dolce milanese solo al

periodo natalizio. Tra le idee, una versione estiva (magari con gelato, come già propongono alcune insegne su imitazione della «brioscia» siciliana), mostre ed eventi culturali. Senza nulla togliere però al mese di dicembre, in cui le botteghe arrivano a vendere anche cento panettoni al giorno.

GUARDA IL GRAFICO PANETTONE



«Abbiamo iniziato la produzione questa settimana» racconta Barbara Bazzini, che con il marito Francesco e la sorella Claudia porta avanti il mestiere iniziato dagli avi nel 1822. «Scegliamo di rispettare la ricetta di famiglia, che non esce dalla porta del laboratorio (in via dei Cinquecento, ndr). Ogni tanto azzardiamo delle novità, come la variante all'ananas». Sono in pochi, infatti, i clienti che chiedono di togliere i canditi o di aggiungere le gocce di cioccolato. Lo conferma l'indagine di Camera di commercio, in cui il 93 per cento degli intervistati sottolinea il successo dell'impasto classico, con uvetta e scorzette di agrumi. Capita invece che i turisti si facciano recapitare un panetùn in Australia o in Giappone, a sostegno di un export dolciario che ha fatto guadagnare 600 milioni in sei mesi a Milano. Le direttrici? Unione europea, Nord America, estremo Oriente. Il bollino di qualità compare anche su botteghe recenti. È il caso di Pezzi di pane, laboratorio nato nel 2012 da un'idea di Claudio Nizzetto che coinvolge i detenuti del Beccaria e di San Vittore. «Usiamo farine del Parco Agricolo Sud, canditi di Sicilia. Il rispetto deve passare anche dalle materie prime». Due i forni: uno in piazza Bettini, un altro nel carcere minorile. E tra una settimana, i giovani coinvolti nel progetto saranno anche ad Eataly, a spiegare (da veri maestri) come fare un panettone a partire dal lievito madre.