

CUCINA



Il panettone artigianale della tradizione milanese



Simbolo per eccellenza del Natale, il panettone è un prodotto della cultura gastronomica del nostro territorio e in particolare del milanese. Una tradizione che risale ai tempi antichi e che ancor oggi è via e molto sentita. La leggenda vuole che il primo panettone della storia sia stato creato la prima volta dall'aiutante dello chef al servizio di Ludovico il Moro, allora duca di Milano. Da quel dì, il dolce milanese ne ha fatta di strada, attraversando il confine italiano e facendosi amare anche all'estero.

A Milano panettone fa rima con l'antica pasticceria Cucchi da tempo entrata a far parte dei **Locali storici** d'Italia e recentemente delle Botteghe storiche meneghine. Fondata nel 1936 come **caffé concerto**, è ancor oggi guidata dalla terza generazione della famiglia Cucchi che porta avanti la tradizione nel segno di materie prime selezionate attentamente e prodotti privi di conservanti che preservano il

Ingredienti di prima qualità e lievito madre: parola di Cucchi. Dal 1936

sapore. Il panettone è il principe della produzione della pasticceria Cucchi che custodisce i segreti dell'impasto e della lavorazione inalterati nella storia. Fondamentale nella produzione del loro panettone, disponibile 12 mesi l'anno, è il lievito madre che «esprime il proprio microclima - dice Laura Cucchi - e quindi ogni panettone artigianale prodotto con lo stesso è per forza di cose diverso. Per qualche misteriosa e fortunata ragione, il microclima di pasticceria Cucchi mette il lievito in condizioni di poter dare risultati eccellenti e costanti». Tradi-

zionale e moderno, indubbiamente due prodotti che nascono diversi, ma che anche il consumatore non esperto può riconoscere attraverso dei dettagli importanti: «quello che rispetta la tradizione è sviluppato, arioso con alveolatura distanziata - prosegue Vittoria Cucchi -. Si distingue per una percentuale alta di burro, elemento fondamentale per l'aromaticità e morbidezza del prodotto».

Per meglio apprezzare le qualità di un panettone artigianale è bene posizionarlo vicino ad una fonte di calore (tra i 40 e i 50 gradi) per 15/20 minuti prima di servirlo. Tante le salse con cui accompagnare il prodotto, ma dalla storica pasticceria arriva un consiglio: «Noi siamo puristi, ma non disdegnamo una crema inglese o al cioccolato» concludono da Cucchi. E allora, in base ai propri gusti, non resta che tagliarsi la prima fetta di panettone delle feste, sempre che non abbiate già ceduto.

Serena Minazzi

8 Dicembre 2017