



# La forma è sempre sostanza

## PANETTONE O PANDORO?

di Liliana Terranova | Accademia del Cerimoniale - Protocol Academy

I dolci a Natale giocano un ruolo fondamentale sulle nostre tavole, ma in particolare panettone e pandoro restano i classici intramontabili della cucina italiana; ci fanno gioire con gli occhi, godere con i profumi e i sapori ma, ahimè, arrotondano anche un pochino le nostre silhouette.

Le origini di queste due star di dolcezza natalizia si perdono nella notte dei tempi, ciascuno con le proprie caratteristiche legate alla loro invenzione ed al loro particolarissimo sapore; entrambi molto amati e attesi da grandi e piccini.

La loro creazione è avvolta da una serie di leggende, racconti e immaginazioni che sollecitano la nostra curiosità e li rendono ancora più speciali.

Iniziamo con il **panettone** che sicuramente è il più antico delle due creazioni pasticciere.

Esistono molteplici leggende sull'origine del dolce ma una in particolare sembra la più attendibile. Protagonista è Ludovico il Moro, signore di Milano che ha invitato la corte, la vigilia di Natale del 1495 ad un solenne banchetto ed ha richiesto un menu speciale.

Nelle cucine tutti i solerti cuochi e garzoni sono impegnati nella preparazione di pietanze e leccornie prelibate. Purtroppo uno di loro dimentica di sfornare le ciambelle preparate appositamente per concludere il convito e le brucia. Fortunatamente uno sgattero di nome Toni aveva messo da parte un po' di impasto, a cui, in gran fretta, aggiunge uova, zucchero, frutta candita e uvetta.

Il capo cuoco, all'inizio dubbioso, resta estasiato dal profumo e sorpreso dalla forma del dolce a cupola.

La dolce novità viene servita con maestria agli ospiti, la duchessa la assaggia mastica con lentezza e poi sentenza: "Ottimo". E il pan del Toni divenne il... panettone.

Oggi giorno si trovano panettoni declinati in tutte le varianti con

aggiunte di preziosi ingredienti nell'impasto o superbe farciture, ma il panettone classico... è solo quello di Toni.

La storia del **pandoro** è avvolta in un velo fatto di varie leggende stratificate e di curiosità che rispecchiano la sua ricchezza storica e culturale.

Il pandoro è apparso solo il 14 ottobre del 1894 a Verona ad opera del grande Domenico Melegatti che ne depositò il brevetto e chiese al pittore Angelo dell'Oca Bianca di ideare uno stampo speciale. La sua forma a piramide tronca con 8 punte è una vera gioia degli occhi. La sua creazione è un simbolo ricco di significato, pensato per evocare l'immagine delle montagne innevate del Nord Italia e, grazie alle sue punte, la luce e la gioia del Natale.

Il suo nome, come accadde per il panettone, deriva da una leggenda: pare che un garzone vedendolo sfornare esclamò... che "Pan de Oro"!

La sua lavorazione è molto più complessa di quella del panettone, dura tra 50 e 60 ore, pur essendo sufficienti appena 50 minuti per la sua cottura!

Alcuni anni dopo la sua apparizione, il pasticciere mise in palio 1000 lire, considerata una ragguardevole ricompensa per l'epoca, per chi fosse riuscito a replicare esattamente la ricetta e il gusto del suo dolce. Provarono in molti, ma nessuno vi riuscì.

Come insegniamo nei corsi all'Accademia del Cerimoniale, il panettone va sempre portato intero a tavola, in un piatto abbastanza ampio da contenerne le fette, una volta tagliate; il pandoro, invece, va servito a tavola già affettato e spolverato generosamente con lo zucchero a velo che lo rende unico e inimitabile. Entrambi saranno serviti sempre prima della frutta, come tutti i dolci.

Allora, panettone o pandoro? Per soddisfare tutti i gusti... panettone e pandoro!

