

Panettone artigianale: a Varese costa meno

Pubblicato: Domenica 22 Dicembre 2019



Quanto si spende per un buon panettone artigianale? I dati medi sono stati rilevati in vista delle festività di fine anno da una ricerca di Coldiretti regionale e provinciale, effettuata nei negozi specializzati delle principali città lombarde.

Il prezzo medio di un panettone artigianale in Lombardia è di circa 28 euro al chilo, mentre **a Varese il prezzo è sensibilmente minore**, 24 euro, con una forbice però piuttosto ampia, che può raggiungere anche i 34 euro.

La città con il prezzo medio più elevato è Mantova, dove il panettone artigianale da pasticceria costa 38 euro al chilo. A seguire Brescia con 37 euro al chilo di media e Milano con 33 euro, ma in entrambe le città si può arrivare in alcuni negozi fino ai 40 euro al chilo.

Di poco inferiore il prezzo medio a Monza e Pavia, dove con rispettivamente 31 e 30 euro ci si porta a casa un chilo di dolce tradizionale. A Cremona la forbice media oscilla tra i 28 e i 30 euro al chilo, anche se in alcune pasticcerie il prezzo sale fino ai 40 euro. A Lodi il costo può variare dai 26 ai 34 euro, a Como e Lecco la media è di 26 euro ma si può arrivare anche a 35 euro al chilo, mentre **a Varese come detto la media è 24 euro al chilo** (con punte di 34 euro al chilo in alcune pasticcerie). La mappa lombarda dei prezzi del panettone artigianale si completa con Bergamo (25 euro di media) e Sondrio (19 euro in media).

“Il panettone tradizionale – spiega Coldiretti Varese – è un pezzo della nostra storia e la qualità degli ingredienti e la maestria di chi lo prepara, sono alla base di un dolce di alto livello. Secondo l’indagine Coldiretti/Ixè “Il Natale nel piatto”, **sulle tavole degli italiani il panettone è praticamente immancabile (79%)** e batte, anche se di misura, il pandoro (72%).

Il panettone tra leggenda e storia

La leggenda vuole che il panettone sia nato per caso, in una cena tra le mura del Castello Sforzesco alla corte di Ludovico il Moro, seicento anni fa. Tutto sarebbe dovuto all’errore di un cuoco di corte (che aveva bruciato il proprio dolce) e al provvidenziale intervento di un suo garzone di bottega, tale Toni, che risolse la situazione portando in tavola un suo dolce preparato, quasi di nascosto, con gli avanzi della precedente preparazione. Ipotesi poco verosimile, in realtà, sia per i quantitativi necessari a sfamare i convitati al banchetto ducale (che si suppone numerosi, specie nel periodo di feste natalizie: doveva essere, in fin dei conti, uno degli eventi più glamour e ambiti della Milano di allora!), sia per la complessità della lavorazione, che prevede quasi due giorni per la preparazioni.

Altre due leggende milanesi vogliono il panettone “inventato” da messer Ulivo degli Atellani, falconiere innamorato della figlia di un fornaio, oppure da tale suor Ughetta, conversa entro le mura di un convento milanese.

Certo è che **si parla di lievitati già in età antemedievale**, mentre l’uso di inserire frutta candita e uvetta nei dolci è **comune all’intero arco alpino e prealpino**, nonché diffusissima anche più a nord, dove è radicata la tradizione dei Christstollen germanici.

Tornando al panettone, certo è che dal tardo Medioevo in poi prese a spopolare a Milano e nell'intera Lombardia: **ne andava ghiotta perfino la corte austriaca** (in particolare il principe Metternich) e, ovviamente, ne tessevano le lodi i milanesi più in vista di ogni epoca, tra cui **Alessandro Manzoni**.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it