

18 Dicembre 2018

Sulla tavola di Natale Panettone o Pandoro: questo è il problema

Da sempre i due lievitati si contendono lo scettro di Re tra i dolci natalizi: il meneghino dal carattere deciso non teme confronti, ma il veneto burroso vince con la sua raffinatezza



Veneto

Puntuale, ogni anno ritorna un antico dilemma: sulla tavola di Natale **meglio il panettone o il pandoro?** I due dolci tipici delle **festività natalizie** continuano a contendersi lo scettro di Re tra le leccornie, tanto che i tentativi di riproporli in diverse foggie e varianti, di produzione artigianale o no, non si contano. Dalle ricette della tradizione scompaiono alcuni ingredienti e ne compaiono altri, come nel caso del panettone che **rinuncia ai canditi** e magari accoglie **pepite di cioccolato**. Stessa cosa per il burroso pandoro che viene arricchito con creme di vario tipo per strizzare l'occhio ai commensali più golosi.

Ce n'è davvero per tutti i gusti. Ma se vogliamo attenerci alla tradizione non si può rinunciare al **classico "panaton"**, come lo chiamano i lombardi. Questo prodotto da forno a pasta morbida, a lievitazione naturale, ha una tipica forma cilindrica e la crosta superiore è screpolata. Tra gli ingredienti ci sono la **frutta candita**, in particolare arancia e cedro, **uvetta sultanina e vaniglia**. Per difendere l'antica ricetta e la produzione artigianale la Camera di Commercio di Milano ha registrato un marchio che certifica la produzione artigianale sulla base di un **disciplinare di produzione condiviso**.

La storia del dolce porta con sé la **magia del Natale**. La tradizione vuole che il lievitato sia nato dall'idea di Toni, un garzone a servizio di Ludovico il Moro a Milano. Il giovane cercò di riparare a un errore del cuoco inventandosi qualcosa con ciò che aveva a disposizione: ovvero la frutta secca oltre all'impasto. Così nacque il **"Pan del Toni"**, da cui trae origine il nome panettone.

Se il panettone è nato in Lombardia, il **pandoro** è nato in Veneto e la sua storia sembra affondare le sue radici addirittura ai tempi degli antichi romani. Antenato del dolce lievitato sarebbe il "Nadalin", dolce di Verona creato nel XIII secolo e dalla caratteristica forma a stella. In realtà la versione più simile al pandoro come lo conosciamo oggi risale a metà dell'Ottocento.

Ma qual è il dolce più amato tra i due? Anche **Coldiretti** se l'è domandato e, dati alla mano, ha battezzato il prediletto: il lievitato meneghino, che giusto per non perdere la scena, oggi si può trovare anche tutto l'anno. Secondo l'indagine tra i golosi circa il **70% degli italiani preferisce il panettone**, soprattutto quello di qualità artigianale. Certo è che il pandoro continua a essere il dolce dal **sapore equilibrato e raffinato**, estremamente versatile anche quando si pensa all'abbinamento con le bevande. Basti pensare magari a una cioccolata calda o al caffè oltre al classico spumante.

La soluzione? Per evitare fazioni a tavola non resterà che placare i dissensi servendo entrambi i lievitati.

Potrebbe interessarti anche

[Come riconoscere un buon pandoro](#) [1]

[Frustingo, il dolce di Natale sofisticato e trasformista](#) [2]

[Chiodi di garofano, la spezia di Natale dalle tante proprietà](#) [3]

[A Natale regala una tisana: sei ricette per sei amici](#) [4]

Links

[1] <http://www.territori.coop.it/territori/come-riconoscere-un-buon-pandoro>

[2] <http://www.territori.coop.it/territori/frustingo-il-dolce-di-natale-sofisticato-e-trasformista>

[3]

<http://www.territori.coop.it/benessere/chiodi-di-garofano-la-spezia-di-natale-dalle-tante-propriet%C3%A0>

[4] <http://www.territori.coop.it/cultura/natale-regala-una-tisana-sei-ricette-sei-amici>