

Il panettone

Il re delle Feste, made in Ticino

Gli abili panettieri ticinesi hanno studiato le tecniche migliori per un «must» natalizio

Di **Giorgia Cimma Sommaruga**

Tempo di lettura: 6'27"

Il panettone è simbolo del Natale sin dal 1400, ma è solo dopo la seconda guerra mondiale - con l'aggiunta dell'ingrediente che lo ha reso unico e celebre, il lievito madre - che diventa sua Maestà il Panettone. Anche in Ticino. A Mendrisio, il profumo dolce e invitante arriva dalla rinomata bottega di Mastro Piff (Giuseppe Piffaretti). La sua pasticceria, «La Bottega del Fornaio», è un tempio dedicato alla tradizione e all'innovazione dolciaria. «La produzione è a pieno regime», afferma Mastro Piff. «Offriamo diverse varietà, dal classico tradizionale al nostrano, arricchito da fichi, nocciole, mandorle e pinoli». Il panettone del mendrisiotto non è solo un dolce natalizio, ma un'opera d'arte culinaria che racchiude la passione e la dedizione di Mastro Piff. «Quest'anno abbiamo introdotto il Panettone del Re, con spezie natalizie, che speriamo sia apprezzato dai nostri cugini svizzeri tedeschi», spiega Piff che ha vinto il premio Becker Krone per la miglior pasticceria panetteria svizzera e organizza ormai da 4 anni la Coppa del Mondo del Panettone, un concorso che sta guadagnando fama internazionale.

L'impegno dei ticinesi

Ma questo dolce natalizio, è anche prodotto tutto l'anno, come alla Pasticceria Marnin di Locarno, una delle più antiche della regione, con una storia che affonda le radici nel lontano 1852. Franca Antognini, attuale proprietaria, spiega che «la nostra pasticceria è testimone di una lunga storia. Il panettone, sebbene sia un'importazione dell'area lombarda, è stato adottato e perfezionato da noi grazie all'impegno di generazioni di pasticceri». Il bisnonno di Franca, Angelo Antognini, fu tra i primi a produrlo in Ticino. Tuttavia, la svolta arrivò con Arno, il marito di Franca, che seguendo corsi di pasticceri italiani, riuscì a elevare il panettone a un livello di eccellenza. «È uno dei prodotti più complicati da produrre», spiega Franca. «Mio marito ha dedicato anni allo studio delle lievitazioni e del lievito madre, elementi chiave per la riuscita».

Baluardo della tradizione

Un altro baluardo della tradizione, nel cuore di

23° La temperatura ottimale affinché il dolce sprigioni il suo gusto unico, i suoi aromi e la morbidezza

4 anni Giuseppe Piffaretti ha iniziato ad organizzare la Coppa del Mondo del Panettone

1980 Più o meno dagli anni '80 i maestri ticinesi perfezionano le tecniche creando panettoni unici

2 gg Il panettone artigianale, fatto a mano, richiede una lunga preparazione, pazienza e tanta passione

Maggia, è la Pasticceria Poncini. Il proprietario, Luca Poncini, maestro pasticcere, svela che «il panettone è una passione che coltiviamo da decenni». La produzione inizia negli anni '70, ma è negli ultimi 20 anni che ha segnato un'evoluzione significativa. «Ho investito molto», confida Luca, «perché per una piccola azienda come la nostra, diversificare era essenziale per sopravvivere». Il panettone di Poncini si distingue per la sua qualità eccezionale, confermata da numerosi premi. «Siamo in piena produzione da febbraio a dicembre, con una ventina di varietà». Poncini pone l'accento sull'importanza della formazione continua. «Frequento corsi annualmente - dice - perché c'è sempre qualcosa da imparare». La sua curiosità lo porta anche alla ricerca degli ingredienti migliori, dai canditi alle farine, perché «alla fine, sono questi dettagli a fare la differenza sulla tavola del consumatore». Una delle sfide per gli artigiani come Luca è la concorrenza con la grande distribuzione. «Dobbiamo impegnarci e dimostrare ogni giorno che il nostro prodotto è differente e migliore», afferma Poncini, che ha partecipato alla Coppa del Mondo del Panettone salendo sempre sul podio. E racconta un aneddoto che evidenzia la differenza tra un panettone artigianale e uno industriale: la consisten-

za. «Un panettone artigianale deve essere servito a temperatura ambiente - spiega - altrimenti, con tutto il burro che contiene, rischia di non essere morbido come dovrebbe».

La temperatura ottimale

Infatti il modo migliore per servire un panettone artigianale, privo di conservanti, «è presentarlo quando al suo interno ha una temperatura di 23-24 gradi», ha spiegato Moreno Bignasca, della pasticceria panetteria Bignasca di Sonvico. «Solo in questo modo - osserva - il panettone può sprigionare tutti i suoi profumi e sapori». Moreno Bignasca è rappresentante della quarta generazione, e insieme a suo fratello gestisce con passione l'azienda familiare fondata nel lontano 1911 dal bisnonno. «Abbiamo cercato di realizzare un prodotto che potesse rappresentare la nostra famiglia e la nostra storia», afferma con orgoglio. La pasticceria Bignasca non si è fermata alla tradizione, ma ha saputo innovare, introducendo varianti del panettone che rispondono ai gusti moderni. «Abbiamo creato il panettone a forma di stella, senza canditi, per coloro che preferiscono sapori più naturali», spiega Moreno. «E per gli amanti del pistacchio, abbiamo sviluppato un panettone farcito, un vero sogno per il palato».

Le nuove creazioni

L'attenzione alla qualità delle materie prime e la produzione artigianale sono i pilastri su cui si fonda la reputazione della pasticceria artigianale ticinese. «Ogni panettone che produciamo ha una sua storia, non ce ne sono due uguali», spiega Ivan Longhi, che, assieme a suo fratello, ha rilevato panetteria pasticceria De Giovanni di Sementina azienda attiva sul mercato da oltre 5 decenni. «È la scelta delle materie prime e la produzione fatta a mano che rendono i panettoni degli artigiani ticinesi veri grandi della panetteria». Il panettone di Longhi beneficia del marchio «garanzia di qualità della società SMPPC» e «ci rende molto orgogliosi - spiega - non da ultimo apprezzato anche oltre Gotardo». Per la ricetta, «ci atteniamo ad una produzione artigianale con uso esclusivo di lievito madre. La produzione del panettone richiede molte ore (ca. 2 giorni), comporta grande impegno e sacrificio, ma da molta soddisfazione». Tra i prodotti natalizi di Longhi, oltre al classico panettone tradizionale, panettone al cioccolato, panettone al Marrons Glacés, spicca «la Bisciola», un prodotto tipico della Valtellina, «di cui sono originario», conclude Ivan Longhi.

