

La Lombardia

e i suoi dolci di Natale



La Lombardia è una regione dell'Italia nord-occidentale ed è con i suoi nove milioni di abitanti circa, la regione più popolosa d'Italia. La regione confina a nord con la Svizzera, a ovest con il Piemonte, a est con il Veneto ed il Trentino-Alto Adige/Sudtirolo ed a sud con l'Emilia-Romagna. Il toponimo Lombardia è derivante dalla parola germanica-longobarda, Langbardland o Langbardaland, per successive traduzioni, latinizzazioni, e italianizzazioni s'è trasformata dapprima in Langbard, poi in Longobardia o Langobardia ed infine in Lombardia, il cui significato è "Terra dei Longobardi" il capoluogo

della regione, Milano, ha dato i natali al dolce natalizio più famoso: il panettone, mentre una delle sue province, la città di Cremona, è famosa per essere la patria del torrone. Ed è proprio di dolci natalizi che vogliamo parlare in questo numero nella rubrica dedicata alle ricette tipiche di ogni regione italiana. Oggi come oggi dobbiamo dire che quasi nessuno ha il tempo e la voglia di impegnarsi nella realizzazione di ricette così difficili come quelle del torrone e del panettone. Per questo qui trovate solo le leggende riguardanti le origini di questi due famosissimi, anche a livello internazionale, dolci lombardi e nessuna ricetta.

Il torrone



La città di Cremona rivendica il merito di aver inventato la ricetta del torrone, facendola risalire al banchetto del matrimonio tra Bianca Maria Visconti e Francesco Sforza nel 1441. Secondo tale versione, il dolce prenderebbe il nome dal Torrazzo, la torre campanaria che sovrasta la cattedrale della città. Secondo altri studi sull'origine del torrone, sembra che i romani conoscessero un dolce simile, citato da Terenzio Marrone il Reatino con il nome di Cuppedo: curiosamente, cupeto è il nome con cui si indica ancora oggi il torrone in alcune zone dell'Italia meridionale. Infine, secondo una terza versione, il torrone sarebbe nato in Cina, patria delle mandorle, e portato in Occidente dagli arabi come variante di un loro dolce tipico, la cubbaita, a base di miele e sesamo. Il termine torrone deriverebbe quindi dallo spagnolo turron, di derivazione araba, che vorrebbe dire abbrustolito (dal verbo turrar, arrostitire). La stessa derivazione parrebbe essere suggerita anche dal latino torrere, tostare.



Il panettone

La sua tipica forma gli ha valso l'appellativo di "Dolce del Duomo di Milano" e Milano d'altronde è considerata la città dove fu confezionato la prima volta. Sull'origine del panettone sono state tramandate alcune leggende. La più nota di queste racconta che il panettone sarebbe stato confezionato per la prima volta al tempo di Ludovico il Moro nella panetteria Della Grazia a Milano e si sarebbe chiamato all'inizio "Pane di Toni" dal nome del panettiere. Qui di seguito la trovate in una versione molto letteraria:



Come ogni notte Ughetto uscì dalla finestra al freddo di Milano. Con agilità scavalcò la balaustra del balcone e si calò nel giardino. I cani cominciarono ad abbaiare; senza curarsene Ughetto corse a perdersi attraverso tutto il giardino fino ad appiattirsi contro il muro di cinta. Si fermò qualche secondo con il fiato mozzato dalla corsa e dalla paura. I suoi occhi scrutavano nel buio, verso il palazzo, per vedere se qualche finestra si accendeva del debole bagliore delle candele. Tutto tranquillo. I cani cominciarono a calmarsi: anche stanotte, nessuno lo aveva visto uscire. Appigliandosi ad alcuni mattoni disassati, Ughetto si issò sopra il muro di cinta che divideva lo splendido palazzo che suo padre, Giacomo degli Atellani, aveva ricevuto in dono da Ludovico il Moro, dai cortili della Milano povera, quella delle botteghe che si affacciavano su Corso Magenta. La luna si nascondeva dietro una coltre di nubi e questo avrebbe coperto la sua corsa attraverso i cortili fino alla bottega di Toni, il panettiere, dove, come ogni notte, avrebbe incontrato la sua Adalgisa. Un amore segreto, osteggiato dalla sua famiglia, lo legava da tempo alla bella figlia del fornaio; ma da un po' le cose non andavano bene. Adalgisa era sempre stanca, il lavoro era aumentato da quando il garzone di suo padre si era ammalato; avrebbero dovuto smettere di vedersi, perché c'era tanto da impastare, preparare, infornare.

Ughetto non voleva rinunciare a quegli splendidi occhi per cui avrebbe fatto di tutto e il giorno successivo, con addosso umili abiti, lui, che era il falconiere di Ludovico il Moro, si fece assumere da Toni come nuovo garzone.

Nonostante il giovane, ogni notte, si spaccasse la schiena nel retro bottega per preparare il pane, gli affari del negozio continuavano a peggiorare. Una nuova bottega aveva aperto lì accanto e stava portando via tutti i clienti a Toni.

Ughetto non perse tempo, e con l'incoscienza tipica dei giovani, rubò una splendida coppia di falchi al Moro e li vendette per comprare del burro. La notte, mentre impastava i soliti ingredienti, aggiunse al preparato anche tutto il burro acquistato. Il giorno successivo la bottega fu letteralmente presa d'assalto, si cominciava già a favoleggiare del pane più buono di Milano. Nei

giorni successivi altri due falchi vennero sacrificati per l'acquisto di altro burro e di un po' di zucchero da aggiungere all'impasto del pane. Milano impazziva per il "pane speciale" del Toni. La coda fuori dalla bottega era interminabile e ogni notte bisognava impastare sempre di più. Mentre l'inverno si avvicinava, gli affari miglioravano e Ughetto e Adalgisa potevano nuovamente pensare ad un futuro da passare assieme.

Sotto le feste di Natale, Ughetto



diede un ultimo tocco di classe alla ricetta del "pane speciale" e aggiunse uova, pezzetti di cedro candito e uva sultanina.

Tutta Milano, in quei giorni prima di Natale, transitò dalla bottega per comprare quello che già tutti chiamavano "pangrande" o "pan del Toni" (da qui il termine panettone), da servire in tavola il giorno di Natale. Toni divenne ricco e i genitori di Ughetto non ebbero più da lamentarsi di Adalgisa e così, come ogni storia che si rispetti, i due giovani si sposarono e vissero felici e contenti.

Ma, secondo altri racconti, l'invenzione del panettone avvenne in modo diverso.



Stiamo alla corte di Ludovico Sforza e, come ogni Natale, sta per essere servito in tavola, per il signore di Milano e per i suoi magnifici ospiti, un sontuoso banchetto. Il famoso cuoco (la leggenda purtroppo non ce ne tramanda il nome) al servizio di Ludovico, stava facendo in modo che tutto andasse per il verso giusto, dirigendo i suoi numerosi sottoposti, sia ai fornelli che al servizio in tavola. I piatti si susseguivano uno dopo l'altro, con le giuste pause tra le portate, per accom-

pagnare le papille gustative degli ospiti verso il meraviglioso dolce che doveva chiudere una cena così importante. Il cuoco aveva provveduto di persona a curare l'impasto di questo importante dolce, la cui ricetta segreta si tramandava di padre in figlio all'interno della sua famiglia da secoli. Il signore di Milano sarebbe rimasto a bocca aperta davanti a questa meraviglia del palato.

Le portate passavano e le cucine risuonavano di urla agitate che coprivano l'acciottolio dei piatti e il tramestio delle pentole; tutti avevano qualcosa da fare e forse, proprio per questo, qualcuno scordò di togliere il dolce dal forno. Verso le ultime portate, il cuoco si accorse che mancava il dolce, ma in forno trovò solo un ammasso bruciato e immangiabile. Le urla e le bestemmie arrivarono fino ai tavoli degli invitati. Era ormai troppo tardi per preparare nuovamente un impasto così elaborato; poco importava chi aveva dimenticato il dolce nel forno, tanto Ludovico se la sarebbe presa con lui e lo avrebbe condannato a morte. Disperato il cuoco si abbandonò su una sedia e cominciò a piangere sommessamente.

Toni, un povero sgattero, gli si avvicinò dicendo che aveva tenuto per sé un po' dell'impasto del dolce perduto a cui si era permesso di aggiungere un po' di frutta candita, uova, zucchero e uverta. Voleva farselo cuocere al termine del lavoro per avere qualcosa da mangiare. Se il cuoco voleva poteva portare quel dolce a tavola. Guidato dalla forza della disperazione il cuoco infilò

