

DOPPIOZERO

Panettone e dintorni

Maurizio Sentieri

21 Dicembre 2012

Chi ha avuto in sorte di vivere qualche pezzo d'infanzia negli anni 60 ha forse potuto percepire il fascino di un'epoca di passaggio e, con il passar degli anni, qualcosa che lentamente diventava la consapevolezza di aver attraversato frammenti di due vite diverse. La prima ancora radicata nelle consuetudini del passato e nelle tradizioni di un'Italia agraria e contadina - atmosfere che grazie ai genitori e ai nonni si riuscivano a percepire anche in città; l'altra più o meno decisamente affacciata ad una modernità che si annunciava con le sue molteplici lusinghe, comodità diffuse e facili consumi, elettrodomestici e caldi appartamenti, cinema e televisione, luci e supermercati, scale mobili come gioco di pomeriggio in centro, viatico tecnologico verso il piano superiore della Rinascente... verso commesse e oggetti sempre rilucenti.

Degli anni 60 restano nella memoria molte immagini e molti simboli; tra questi, e non ultimo, c'è certamente il panettone. Simbolo natalizio per eccellenza di quegli anni, simbolo decisivo della forza economica di una città - Milano - che stava diventando la vera capitale del paese. Prima di quegli anni il panettone era uno dei dolci tradizionali di fine anno, ricetta locale per celebrare il Natale cattolico e per scandire il tempo religioso, come potevano essere il pandoro a Verona, il pandolce a Genova, il panforte in Toscana o ancora la spongata tra Emilia e Toscana.

Ma negli anni 60, complice la televisione e una pubblicità incalzante che entrava nelle case già dopo il lungo ponte di Ognissanti, era il panettone ad imporsi nelle scelte degli Italiani come dolce natalizio, prodotto non più tipico di un luogo ma in qualche modo già nazionale, legato ai consumi di quel periodo festivo e alle sue imbandigioni alimentari, allora ancora tali, spesso dentro famiglie allargate a tre generazioni.

Il panettone, soprattutto attraverso le sue versioni industriali - Motta e Alemagna in particolare -, in quegli anni e in quelli seguenti è stato in un certo senso anche la "*Milano da mangiare*", dolce natalizio certamente ma anche prodotto industriale per eccellenza, sorta di "metafora e sostanza" degli anni del boom economico.



Successivamente, negli anni settanta e soprattutto ottanta - quando Milano diventava una città “*da bere*” -, un altro dolce natalizio - il pandoro veronese - si affianca al panettone nelle preferenze degli Italiani: si affianca, e, almeno nelle più giovani generazioni, si afferma spesso come il più gradito dolce natalizio . A favore del pandoro sta un impasto privo di uva passa e canditi, dal colore più chiaro, soffice nell’impasto, neutramente dolce e non lontano dal sapore dominante di molti snacks, di molte merendine farcite.

Ecco, questa somiglianza non deve essere stata casuale, non lo è stata nel successo del pandoro tra i più giovani ma soprattutto non lo è stata probabilmente nell’evoluzione successiva, quando i panettoni e i pandori sempre più spesso sono stati proposti farciti con creme o cioccolata a rafforzare una somiglianza che nelle intenzioni si doveva trasformare in maggiore gradimento, in maggiori occasioni di vendite e successo commerciale...



Un prodotto dolciario tour court, buono per il Natale e la Befana certamente ma che soprattutto doveva essere buono di suo, almeno nell'accezione comune che ne dà l'industria, alta qualità nella sicurezza produttiva certamente, ma con vendite e volumi i più ampi possibili, assecondando (e forzando) i gusti di chi, Natale o meno, viene considerato comunque semplicemente come *"target"*, lontano da ogni tipicità e tradizione, più che mai lontano da ogni idea di sana alimentazione...

A partire da quegli anni, via dunque con il dolce e l'iperdolce, le farciture, le glassature, le creme colorate e di diversa consistenza, le ciocolate di ogni tipo...

Il risultato dell'industrializzazione di un prodotto originariamente natalizio?

Tralasciando ogni aspetto culturale, chi di noi porterebbe oggi, invitato ad un pranzo - non dico di Natale ma in uno qualunque dei restanti giorni - un comune panettone o un pandoro quale dono?

Per il resto, tra i prodotti simili, solo il pandolce genovese insieme al panforte o alla spongata sono restati nel tempo sostanzialmente fedeli alla tradizione, a ricette e ingredienti forse *"antichi"* per palati e gusti giovanili ma che nel mantenimento di una qualità basata sulla tradizione e sulla loro identità mantengono, almeno a occhi e sensibilità adulte, tutto il fascino di alimenti da sempre uguali a se stessi, *"ricchi di tempo"*. Alimenti dove la riconoscibilità e l'appartenenza a un territorio e a una cultura, proprio per la loro unicità e irripetibilità ne fanno portatori di qualità immateriali rare e preziose, che affondano nei luoghi e nel tempo e per questo sono riconoscibili da tutti, valide per tutti...



Dolci natalizi dicevamo, ricche occasioni alimentari di un particolare periodo dell'anno in cui in Italia si celebra una delle più importanti festività religiose.

Eppure il panettone e i suoi “cugini gastronomici” sembrano ricordarci molto di più, qualcosa che va oltre il Natale e il significato che comunemente diamo a questa festa.

Certamente panettone, pandoro e pandolce hanno in comune una forma che, al di là delle differenze, tende a quella di “grande pane”, tende a curve e rotondità che devono crescere, protese verso l'alto. Era in effetti il *crescente* o pasta madre alla base della loro produzione: ovvero una particolare miscela di lieviti selvaggi (e batteri), custodita gelosamente in ogni famiglia per la produzione del pane (e a maggior ragione di pani speciali quali erano quelli natalizi). Perché nella produzione del panettone, del pandoro o del pandolce, è in definitiva la lievitazione che fa il dolce; il *crescente* o i lieviti selezionati dall'industria e poi una lunga lievitazione o lievitazioni ripetute ad arricchire l'impasto di fermenti, di gusto e di quell'anidride carbonica necessaria a gonfiare l'impasto fino all'inverosimile.

E la forma è in questo caso anche *sostanza*, perché elemento che caratterizza più di ogni ingrediente, più della fedeltà ad ogni altro aspetto delle ricette.

Ma sembra esser *sostanza* anche per ciò che allude ad una forma che ha a che fare con il tempo e il suo manifestarsi nella natura, nell'arco delle stagioni e della volta celeste.



Il solstizio d'inverno indica non solo l'inizio di questa stagione ma segna il punto più basso raggiunto dal sole sull'orizzonte, indica la debolezza massima che il sole ha nella sua azione vitale sulla terra e la natura. Nei giorni immediatamente precedenti al solstizio era come se il sole si fermasse (*sol stizio* dal latino *sistere*, arrestarsi) in cielo: per gli antichi, dovevano esser giorni in cui la vita rimaneva come sospesa...trattenuta. Per il calendario Giuliano (introdotto da Giulio Cesare nel 46 a.C.), il 25 dicembre era il giorno il cui la luce riprende lentamente la supremazia sull'oscurità, inizio, seppur lontano, di una nuova stagione riproduttiva, di un nuovo *risveglio* del sole e della natura.

Solo una suggestione, o le forme di questi nostri grandi "pani di Natale" sembrano alludere a questo risveglio, sembrano provenire da un passato lontano, antico e profondo, ben dentro il respiro del tempo e della natura?

Nel 337 il Papa Giulio I fissa al 25 Dicembre il giorno del Natale, nel 380 l'imperatore Teodosio ordina la religione cristiana come unica religione dell'impero: prime tracce ufficiali di una storia che arriva fino ai giorni del nostro Natale...

Ma in realtà questa storia sembra cominciare prima.

Il 25 Dicembre diventa festa religiosa e cristiana; diventa, appunto... e si sovrappone ad un'altra festività, perché oltre un secolo prima dell'editto di Teodosio, un altro imperatore, Aureliano, aveva introdotto a Roma nel 274 il culto del *Sol invictus* e il 25 dicembre era consacrato al Dio sole, *Dies Natali Soli Invicti*. Una nuova divinità presente da tempo nelle terre dell'impero e mutuata dal crogiolo di genti che vi vivevano; una nuova divinità che si andava a sovrapporre al traballante Olimpo delle divinità pagane.



Vicende antiche in cui il tempo astronomico e la storia sembrano sovrapporsi e confondersi; non ? inevitabile che di questo anche il cibo delle ricorrenze possa conservare qualche lontana traccia...?

Specie se la storia in questione, quella più profonda, ? quella legata al nostro rapporto con le stagioni, ai cicli della natura, alla possibilità di sopravvivere.

Certamente in una religione indenne dai significati e dai simboli che noi assegniamo al Natale, sembriamo trovare altri indizi.

Per la religione ebraica la festa dell'Hanukkah o festa delle luci dura otto giorni; cade a cavallo del solstizio d'inverno e in otto giornate (quest'anno dall'otto al sedici dicembre, nel 2014 dal 16 al 24 dicembre), vi si commemora la consacrazione del nuovo altare nel Tempio di Gerusalemme e anche in questo caso il tempo astronomico e religioso sembrano sovrapporsi e contaminarsi ...

L'Hanukkah, originariamente festa minore per la religione ebraica, ha in tempi recenti assunto maggiore importanza per via della vicinanza e dell'importanza del Natale in tutto il mondo occidentale. Piatto principale per celebrare questa festa ? la Sufgagnà, grande dolce di pasta lievitata, a forma sferica, fritto nell'olio.

Panettone, pandoro, pandolce e altri ancora... sapori e simboli di un periodo festivo, forse anche *forme* più o meno dolci, più o meno gradite, tradizionali o gastronomicamente eccessive, con cui oggi inconsapevolmente raccontiamo, celebriamo (e scongiuriamo) il tempo.

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e [SOSTIENI DOPPIOZERO](#)

