

ENOGASTRONOMIA

L'Accademia per il Panettone a tutela dell'artigianalità

di **Paola Sartori** – Foodwriter e blogger

È nata l'**Accademia per il Panettone**, a difesa dell'artigianalità del dolce natalizio più famoso al mondo.

Il Panettone ha unificato l'Italia nella tradizione natalizia dolciaria. Lo zelten trentino, la gubana friulana, la spongata emiliana, il pangiallo laziale, i mostaccioli campani e la cassata siciliana sono stati messi in ombra dal vortice commerciale che si è creato attorno al Panettone a partire dagli anni '50.

Gli interessi economici intorno a questo lievitato sono diventati molti e le scorciatoie adottate dai furbetti non mancano.

Per questo motivo è nata recentemente l'**Accademia dei Maestri del lievito madre e del Panettone italiano**, nel tentativo di difendere il vero prodotto artigianale.

I veri panettoni artigianali potranno essere riconosciuti leggendo le etichette, inoltre l'accademia del panettone ha creato un logo da inserire sulle confezioni dei propri associati i quali vengono fatti entrare nell'associazione soltanto dopo aver sostenuto un esame.

L'elenco completo dei produttori di panettone artigianale che hanno superato l'esame si trova sul sito "Accademia maestri lievito madre e panettone italiano".

Questa è sicuramente una garanzia però i maestri accademici sono ancora pochi e quindi, quando si legge l'etichetta, bisogna fare molta attenzione agli aromi e ai conservanti. Inoltre la voce "lievito naturale" non assicura che il panettone sia stato fatto seguendo il disciplinare della doppia lievitazione.

Il vero panettone artigianale deve essere preparato con: uova fresche di classe A, burro fresco di latte vaccino 16%, farina di Molini Italiani, frutta candita italiana, zucchero, miele italiano, frutta secca di qualità e il divieto assoluto di semilavorati e aromi chimici.

Il processo completo di lavorazione per i panettoni artigianali preparati con lievito madre dura 36 ore, perché vengono fatte due lievitazioni. I tempi di lavorazione di quelli industriali sono molto più rapidi e vengono stabiliti dai macchinari e non dall'uomo, come in quello artigianale, dove viene controllata la "vita" della pasta madre che è influenzata anche dalla temperatura e dal grado di umidità esterno.

La moda nazionale del panettone alto come unico dolce natalizio è di origine industriale. Nel 1919 Angelo Motta nel suo forno di via Chiusa a Milano ebbe l'idea di inserire l'impasto in una forma di carta, creando la forma attuale.

Gioacchino Alemagna lo seguì a ruota e negli anni '30 i due marchi storici iniziarono a confezionare panettoni su scala industriale

Negli anni cinquanta, dopo la guerra, la pubblicità lo fece diventare popolare in tutta Italia. Oggi è scoppiata la panettone mania con gli chef stellati che firmano i loro prodotti e con organizzazioni sempre più frequenti di nuovi campionati del mondo ai quali si scrivono panificatori e piccoli artigiani.

Il giro d'affari mosso dal panettone è in crescita ogni anno. Secondo l'unione italiana Food, che unisce 450 imprese alimentari in Confindustria, i panettoni hanno avuto, nel 2019 un fatturato di ben 367,2 milioni di euro sui 707 totali che sono stati fatturati per i dolci natalizi.

Un'indagine Nielsen rivela che, in termini di valore economico, quelli artigianali hanno raggiunto quelli industriali nonostante rappresentino l'80% delle vendite in termini numerici. Questo succede perché gli artigiani vendono i loro panettoni mediamente a € 20 al kg, un prezzo 4 volte superiore rispetto a quello delle grandi industrie.

D'altronde, secondo il presidente dell'Accademia, Claudio Gatti della Pasticceria di Tabiano (Parma), un panettone artigianale realizzato con il lievito madre non può essere venduto ad un prezzo minore di 30 € al chilogrammo.

Oltre alle 36 ore di lavoro e alla qualità delle materie prime utilizzate, bisogna considerare che il Natale si festeggia una volta all'anno, anche se nel resto del mondo il Panettone viene mangiato tutto l'anno.

