



La tradizione

Non passa il tempo
per il panettone
di San Biagio

di **Fontaneto e Pellegrino**
● a pagina 8

La tradizione dice che fa bene alla gola. Il panettone per San Biagio mantiene ancora il suo impatto. «Sono per lo più gli anziani a tener viva l'usanza di conservare una fetta di panettone dal giorno di Natale» spiega Roberto Ticozzi, vicepresidente dell'Associazione fornai Milano.

IL DOLCE

L'ultimo panettone di San Biagio tra tradizione e lotta allo spreco

di **Jacopo Fontaneto**

Esattamente un anno fa, spopolava in tutto il mondo il video del "panettone grigliato" di Renè Redzepi, chef del Noma di Copenhagen, subito preso a modello come economia virtuosa di riciclo alimentare. I gourmand milanesi non faticarono a rintracciarvi lo stesso principio del crostone consumato a San Biagio e ricavato dal panettone avanzato il giorno di Natale: una tradizione che tenta di resistere al tempo e che, pur lentamente, sta tentando di trasformarsi. «Negli anni Sessanta, l'uso di consumare questo panettone "tardivo" era sostenuto soprat-

tutto dalle offerte dell'industria dolciaria, ma spesso lo si conservava a casa proprio in attesa del 3 febbraio» sostiene Iginio Massari, che nel campo dei lievitati è un'autorità. La festa di San Biagio «resiste meno da quando la società ha piano piano perso il suo attaccamento a questa memoria legata alla figura del santo. Sessant'anni fa, era più sentita come tutte le tradizioni religiose. E si univa anche alla necessità delle industrie di smaltire i panettoni in eccesso: c'era meno controllo delle quantità sulla produzione natalizia e venne usato da alcune aziende per smaltire gli invenduti del Natale».





L'origine, tuttavia, è ben più antica: Claudio Balzaretto, filologo, ricorda che «già l'edizione del 1897 del vocabolario Milanese-Italiano di Francesco Angiolini riporta, alla voce "Bias", la frase "mètt via el pàn-àtòn per san Biàs", ovvero mettere da parte il panettone per san Biagio, che si crede protegga contro i mali di gola».

Eppure, San Biagio in questi ultimi tempi sta tentando il colpo di reni, anche nel segno della sostenibilità. Vero che è andata scemando la tradizione della benedizione della gola, vero che il panettone stesso si sta affrancando dal solo periodo natalizio: ma proprio l'attenzione al recupero e allo spreco-zero può essere un'arma vincente.

Intanto, anche i pasticceri stanno facendo passi importanti per rivigore la festa: «Sono per lo più gli

anziani a tener viva l'usanza di conservare una fetta di panettone dal giorno di Natale, consumandolo a colazione così com'è, oppure riscaldato» commenta Roberto Ticozzi, vicepresidente dell'Associazione fornai Milano. «Oggi, però, molti lo acquistano in pasticceria nei giorni precedenti il 3 febbraio o la matti-

na stessa. Beninteso, non si tratta più dell'invenduto natalizio, ma di produzioni ad hoc. Ciò che resiste è, invece, la consuetudine di venderlo con uno sconto, se non a metà prezzo». Oppure, come nel caso di Marchesi 1824, a chi acquisterà un panettone da un chilo ne verrà regalato un secondo.

Un buon assist giunge anche dalla cucina d'autore: a Monza, la celebrazione di San Biagio è molto sentita, il Circolino di Claudio Sadler domani servirà il panettone a tutti i clienti: «Noi abbiamo conservato proprio quello natalizio, per rispettare la tradizione» dice l'executive chef Lorenzo Sacchi. «Lo proporremo a colazione, con il caffè, o con il servizio della piccola pasticceria al

ristorante».

Daniel Canzian aveva in programma la stessa cosa nel suo ristorante a Milano «ma, in tutta onestà, di panettoni quest'anno non ne sono avanzati, li abbiamo venduti tutti. Quindi rimedieremo il prossimo anno». Che le vendite siano andate bene lo confermano un po' tutti, come Luigi Migliavacca nella sua pasticceria di via Ajaccio: «Sì, il mercato natalizio ha dato buone soddisfazioni. Vince il panettone classico, tradizionale, senza orpelli. San Biagio? La memoria resiste, tra i nostri clienti chi lo celebra lo fa secondo canone, ovvero conservando rigorosamente il panettone acquistato a dicembre. Come consumarlo? A me piace così, al naturale. Senza scaldarlo o intingerlo nel latte».

A dar man forte alla causa ci sono anche le sagre e le feste patronali: come quella di Magenta, dove domani torneranno anche le tradizionali bancarelle di marroni e castagne. Festa grande anche a Suello, nel Lecchese, e a Izano, nei pressi di Crema, dove alla sera ci sarà la messa patronale con la benedizione della gola, dei biscotti e del panettone. Anche a Codogno benedizione della gola e festa del patrono. A Monza, invece, si posticipa a domenica 5 con la sagra in via Carlo Prina: un'ultima occasione per mangiare il "vecchio" panettone proprio nella giornata nazionale contro lo spreco alimentare. San Biagio ne sarebbe soddisfatto.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Le voci di fornai
e maestri di pasticceria
"Ma stavolta a Natale
li abbiamo venduti tutti"





📷 Sconto

Anche il prezzo di vendita del panettone di San Biagio segue la tradizione che vuole riduzioni fino al 50 per cento





San Valentino: otto idee regalo (gourmet) dell'ultimo minuto



consigli di Redazione Cook Dalle praline a forma di cuore di Pasticceria **Marchesi**, fino all'elisir proposto Maison de Champagne de Prestige dell'Aube Comte de Montaigne e boutique Hotel Palazzina Grassi di Venezia, ecco alcuni consigli per rendere speciale la festa degli innamorati

Praline a forma di cuore, torte fresche con inserti di frutta esotica e classiche crostate ai lamponi. Queste le creazioni di Pasticceria **Marchesi** realizzate per San Valentino. Le praline a forma di cuore, disponibili anche sullo shop online, possono essere personalizzate in pasticceria con l'iniziale del proprio amato/a. Racchiuse in un'elegante confezione dai colori pastello, queste praline di finissimo cioccolato fondente racchiudono un cuore morbido ripieno alla nocciola, mentre le praline rosse sono ripiene di crema al lampone. Non poteva poi mancare il cuore decorato a mano. Un finissimo cuore di cioccolato fondente ripieno di cremino alla nocciola e adagiata su una base di cioccolato fondente ricoperta da pasta di mandorle.

Leggi anche

- Dessert da record in un ristorante a New York: quasi 250 mila euro
- I 10 ristoranti romantici (con hotel) da provare in Europa secondo TheFork
- Menu last minute per San Valentino

14 febbraio 2023 | 15:48

(©) RIPRODUZIONE RISERVATA





AGEN FOOD
AGENZIA DI STAMPA



Pasticceria Marchesi celebra San Valentino

- [13/02/2023 15:15](#)
- [Redazione Agenfood](#)
- [CIBO, EVENTI, NL](#)

(Agen Food) – Milano, 13 feb. – Praline a forma di cuore, torte fresche con inserti di frutta esotica e classiche crostate ai lamponi. Tutte le creazioni di Pasticceria Marchesi realizzate per San Valentino sprigionano la magia e l'incanto per festeggiare tutti gli innamorati.

Le praline a forma di cuore, disponibili anche sullo shop online, possono essere personalizzate in pasticceria con l'iniziale del proprio amato. Racchiuse in un'elegante confezione dai colori pastello, queste praline di finissimo cioccolato fondente racchiudono un cuore morbido ripieno alla nocciola, mentre le praline rosse sono ripiene di crema al lampone.

Geleé al frutto della passione e mango, alternato con una ricca mousse di cioccolato fondente oppure una crostata di friabile pasta frolla a forma di cuore farcita con crema pasticceria e lamponi freschi. Sono queste le torte create dai maestri pasticceri per San Valentino in aggiunta ai classici biscotti decorati a mano con pasta di mandorle.

Per un regalo speciale, tra le creazioni di San Valentino di Pasticceria Marchesi non poteva mancare il cuore decorato a mano. Un finissimo cuore di cioccolato fondente ripieno di cremino alla nocciola e adagiata su una base di cioccolato fondente ricoperta da pasta di mandorle.



Chiacchiere, castagnole, torte: il dolci di Carnevale 2023



Marchesi -800x567.jpg" alt="Chiacchiere, castagnole, torte: il dolci di Carnevale 2023 delle più note pasticcerie" id="32e6d897">

I grandi nomi della pasticceria si sbizzarriscono tra dolci della tradizione e proposta innovative per il Carnevale 2023.

Tra i **dolci di Carnevale 2023** non possono mancare certamente, come da tradizione, le **chiacchiere**. Chiamate anche **frappe** o **bugie**, questi dolci delle feste sono fritti, anche se ormai si trovano anche in alcune interpretazioni che prevedono altre tipologie di cottura. Fragranti e dorate si trovano nella tradizione gastronomica di quasi tutte le cucine regionali italiane.

Lo stesso vale per i **tortelli**, conosciuti anche con il nome di **castagnole** ma che tanti chiamano semplicemente "**frittelle di Carnevale**". Semplici o ripieni, sono anch'essi dolci tipici di Carnevale presenti da Nord a Sud. Ma le ricette per questa ricorrenza sono molteplici e alcune sfiorano anche dai confini nazionali.

Lasciamoci dunque ispirare dalle proposte di alcune delle pasticcerie più note.

CLICCA SULLE IMMAGINI QUI SOTTO E SCOPRI LA NOSTRA GALLERY

LA RICETTA DELLE CHIACCHIERE DI IGINIO MASSARI

QUI INVECE LA RICETTA DEI TORTELLI ALLA RICOTTA

*In apertura: **Marchesi** 1824*

a cura di Simone Zeni

Da Peck si va sul classico con chiacchiere e tortelli artigianali

Tortelli ripieni, chiacchiere ma anche biscotti decorati e torta di pasta di mandorle a tema Carnevale per **Marchesi** 1824

Classiche oppure al Cacao le chiacchiere Vergani. Ci sono anche al Pistacchio, al Burro di Arachidi e al Caramello Salato.



Dolce Carnevale, i peccati di gola da concedersi a febbraio

A carnevale ogni scherzo vale, ma le creazioni zuccherate da portare a tavola sono una cosa seria.

21.02.2023 di Penelope Vaglini

Marchesi 1824, Milano



Le eleganti vetrine di Pasticceria Marchesi si colorano di **dolci di carnevale**, torte con maschere e dischetti colorati che ricordano i coriandoli. I tortelli sono disponibili nella versione vuota oppure ripieni di uvetta e pinoli, crema chantilly e crema allo zabaione, mentre i biscotti di pasta frolla diventano delle maschere barocche decorate con ghiaccia colorata. Sono quattro le torte con pasta di mandorle speciali di febbraio: la “cioccolato e rum”, la “fragole e vaniglia” con frutta fresca e crema chantilly, la “pistacchio e vaniglia” e la classica con crema pasticceria.



Qual è la pasticceria migliore di Milano? Ve ne diamo 14



Per colazione, merenda, o per un dolce da portarsi a casa: quale che sia la vostra esigenza la pasticceria migliore di Milano è tra queste

È uno dei momenti della giornata più ghiotti, che sia la colazione, un break pomeridiano dallo studio o dal lavoro, uno spuntino spezza-fame, o, perché no..., una scusa per ritrovarsi con gli amici. Non importa quale sia il motivo per cui cercate la **pasticceria migliore di Milano**, noi ne abbiamo selezionate per tutti i gusti ed esigenze.

La colazione o merenda in pasticceria è una coccola da concedersi, perché la felicità sta anche nei piccoli piaceri della vita.

Tornata di gran moda in una città come Milano, è declinata in proposte diverse e ricercate, per soddisfare tutti i gusti.

Ma qual è la pasticceria più buona di Milano?

Che siate tipi da sala da tè, da atmosfere raffinate, industrial chic, informale, storiche o di design ne abbiamo selezionate 14 tra cui scegliere per ritagliarsi una parentesi di dolcezza e di relax.

La pasticceria migliore di Milano è tra queste

(Continua sotto la foto)

Pasticceria Sissi

Fare la merenda in questo locale, sui toni del rosa, è un must. La titolare, Sissi, da più di venticinque anni, delizia i palati dei milanesi chic. Poi il cortile interno, lontano dal traffico cittadino, è una vera chicca, il luogo "segreto" dove fare colazione anche d'inverno, perché ci sono i "funghi" che scaldano.

Tra le specialità della Pasticceria Sissi le brioche che si possono fare farcire al momento, sia dolci che salate, torte di frutta, Sacher, babà e pasticcini da gustare con una buona tazza di the.

Gelsomina

Il tripudio di golosità di **Gelsomina** lo trovate a due indirizzi: via Tenca e via Fiamma.

Il banco dei dolci è un incanto per gli occhi: maritozzi, cornetti, sfogliatelle, brioche siciliane, tortine varie, cannoli, pasta di mandorle e plumcake.



L'arredo è industrial chic, ingentilito dalle tazze e piatti in stile inglese, con i fiori e i bordi dorati.

Pavé

Straconosciuto dai milanesi, Pavé è uno dei punti di riferimento gastronomici top della città, è pasticceria, gelateria e poi birreria di quartiere.

Per la merenda, oltre al panettone tutto l'anno, ci sono brioche in più versioni, tra cui *La rossa*, con confettura di lamponi coperta di streusel ai lamponi, *La nera*, con un impasto al cacao, crema pasticcera al cioccolato fondente e pepite croccanti al cioccolato, la *Centosessanta*, con confettura di albicocche, la *Treccia al caffè*, la *Zenzero e gianduia*, e poi pain au chocolat, kipfel con mandorle e crema.

La teiera eclettica

La teiera eclettica è una raffinata boutique a due passi da Porta Venezia, che dal 2004 propone oltre 300 tè e infusi e oggetti per la sua preparazione e degustazione.

Passando oltre il negozio si entra nell'accogliente e luminosa sala da tè dove l'atmosfera è tranquilla e rilassante, ideale per sorseggiare un tè accompagnato da una fetta di torta o biscotti.

Mandarin Bar & Bistrot

Il Mandarin Bar & Bistrot è il cuore del **Mandarin Oriental Milan** raffinato hotel a pochi passi dal Teatro alla Scala e da via Montenapoleone.

Imperdibile è il momento della merenda, da gustare ai tavoli del bistrot o sui divani della corte esterna, dove vengono servite le monoporzioni create dal Pastry Chef Marco Pinna, come la tartelletta alla frutta o il babà agli agrumi, accompagnate da una buona tazza di tè

Gattullo

Il laboratorio di Gattullo in Piazzale di Porta Lodovica viene inaugurato a Milano nel 1961.

Una storia di tradizione e qualità che si lega alla passione per l'arte pasticceria di una famiglia che da oltre cinquant'anni rende più dolci e sfiziosi i momenti di gusto di chi entra in pasticceria o acquista una creazione Gattullo.

Qui colazione e ora del tè sono piccole parentesi di golosità e relax. Pasticcini, biscotti e una ricercata selezione di tè e caffè per un momento di indimenticabile dolcezza.

Palazzo Parigi

"Il Tè del Pomeriggio" in questo meraviglioso hotel, che si ispira alla tradizione inglese, accompagnato da una varietà di deliziosi panini, pasticcini e salatini, rappresenta un momento di puro piacere.

Ci si può sedere all'aperto, durante la bella stagione, negli idilliaci giardini privati del palazzo, o nell'accogliente atmosfera del Caffè Parigi.

LùBar

Situato in Via Palestro, all'interno di Villa Reale, Lùbar vanta una posizione privilegiata di Milano.

Il plus è l'ambiente, sia la sala centrale, con le ampie vetrate affacciate sul giardino, che la serra coperta in cortile, o i tavoli all'esterno, lasciano una sensazione di relax e benessere. Immersi nel verde, sembra quasi di non essere in città.

La merenda è all'insegna dei prodotti tipici della tradizione siciliana: cannoli farciti al momento, granite e succhi di frutta bio, latte di mandorla e tè naturalmente.

Égalité

Entrare da **Égalité** è come fare un salto in Francia.



È *boulangerie*, *viennoiserie* e bistrot che realizza ogni giorno prodotti da forno e dolci della tradizione francese, da gustare ai tavoli all'aperto o all'interno del locale, rigorosamente con musica francese di sottofondo.

Si può scegliere tra grandi classici: éclair, religieuse, tarte tatin, tarte tropézienne, crostate con frutta e guarniture che cambiano a seconda della stagione.

E ancora madeleine, croissant, pain au chocolat, gâteau moelleux au chocolat, briochette, tartine di baguette con burro salato e marmellata.

Sant Ambroeus Milano

Questo storico locale torna alle origini con una nuova apertura all'interno della location milanese originale, inaugurata nel 1936, luogo d'incontro della città.

Ora, con il restyling, l'ambiente sempre elegante e accogliente di **Sant Ambroeus Milano** ha preservato lo spirito del brand, celebrando la tradizione milanese.

Il locale bar offre piccola pasticceria sia dolce che salata, torte come la " Sant Ambroeus" a base di pan di Spagna al cioccolato e nocciole, sciroppo al rum, mousse al cioccolato fondente, granella al cioccolato e cacao caramellato, il tiramisù e la iconica Principessa con pan di Spagna al limone e marzapane.

Excelsior Hotel Gallia

Al piano terra dell'**Excelsior Hotel Gallia**, al Gallia Bar, si tiene l'Afternoon Tea, con una selezione dei migliori the, tisane e caffè e le prelibate delizie preparate dal Pastry Chef Stefano Trovisi.

In occasione del Carnevale, Trovisi offrirà agli ospiti un menu goloso e variegato con proposte tradizionali quali: Chiacchiere classiche o al cioccolato, Tortello al pistacchio "Feudo di San Biagio", alla crema pasticcera e allo zabaione, Sanguinaccio, Zeppole di San Giuseppe e non mancherà il Migliaccio di Carnevale.

Sheraton Diana Majestic

A pochi passi dal quadrilatero della moda, lo **Sheraton Diana Majestic** è il principale punto di riferimento per il mondo dell'arte, della cultura e della moda.

Al Diana Garden Bar & Restaurant si può trascorrere un pomeriggio di relax in un'atmosfera calda ed accogliente per una merenda dolce o salata o un classico afternoon tea con una selezione di the, tisane e caffè e prelibate delizie preparate dal Pastry Chef.

Imperdibile la merenda in giardino quando il tempo lo consente.

Marchesi 1824

Un grande classico, uno degli indirizzi migliori per una dolce pausa pomeridiana, che dal 1824, fa sognare tutti i milanesi, a partire dalla prima insegna, in via Santa Maria alla Porta.

Per merenda c'è una selezione di tè thailandesi raccolti a mano e lavorati, secondo le più antiche tradizioni, accompagnati da una alzatina, con biscotti al cioccolato, caffè, nocciola e marmellata, alle monoporzioni dei grandi classici come la Sacher e le torte della nonna, fino ai cioccolatini preparati con i cacao più pregiati del mondo.

Pasticceria Giacomo

La Pasticceria Giacomo è un piccolo negozio, ricco di fascino, che ricorda il laboratorio di un profumiere.

L'ambiente è curato, raffinato e raccolto intorno ai dessert tradizionali, fatti in casa come una volta, secondo le ricette di famiglia.

Dalle brioche, le classiche crostate di frutta, i profiteroles, le tarte-tatin, i pasticcini mignon, le meringhe e da altre prelibatezze come le praline al cioccolato da gustare



nella vicina Giacomo Tabaccheria.

