

SaronnoNews

Dall'antica ricetta del nonno pasticciere da Lazzaroni rinasce il "Pan da Saron", il panettone di sola uvetta

Marco Corso · Friday, December 8th, 2023

È nata quasi per caso la novità della pasticceria artigianale Punto Rosso di Saronno per questo Natale: il **"Pan da Saron"**, il panettone di sola uvetta. «Ad un evento per ricordare mio nonno – racconta **Luca Lazzaroni, oggi amministratore delegato della celebre Paolo Lazzaroni e Figli** – c'era un pasticciere che aveva lavorato con lui che mi si è avvicinato e mi ha chiesto "perchè non riproduce il Pan da Saron"».

Da lì è nata una nuova collaborazione che continua nel solco di riportare in vita le antiche ricette presenti negli archivi dell'azienda e nella memoria del territorio. «Il pasticciere del nonno è venuto qui un giorno e insieme ai nostri giovani ha messo a punto questa ricetta -continua-. **Un prodotto che oggi è in vendita sui nostri scaffali** e che vuole rispondere sia ad una richiesta del mercato ma anche ricordare una tradizione che era viva e presente nella storia del nostro territorio».

Una nuova sfida per i pasticceri che lavorano nel Punto Rosso di Saronno, il laboratorio di alta pasticceria che è stato fondato «per creare il panettone più buono d'Italia», puntualizza Paolo Lazzaroni. E infatti anche quest'anno continua [la produzione del panettone nato lo scorso anno utilizzando e rimodernando una ricetta di 200 anni fa](#). Un panettone molto apprezzato grazie alla sua lievitazione a tre impasti che è stato realizzato grazie alla sapienza di uno dei più celebri maestri di lievitazione, Rolando Morandin, che quest'anno ha anche firmato una linea speciale in tiratura limitata e autografata.

Non solo. Per il Natale 2023 il Punto Rosso di Saronno ha puntato anche su panettoni artistici decorati con cioccolato e su nuovi gusti per i suoi amaretti famosi in tutto il mondo. Prodotti di alta qualità che fino all'anno scorso erano in vendita solo dal vivo nello spaccio aziendale di via Gorizia 41 ma che «da quest'anno abbiamo messo in vendita anche su un e-commerce [punterossosaronno.it](#) per permettere anche a chi sta lontano di gustarli». Naturalmente nel punto vendita si può trovare tutta la vastissima linea di panettoni artigianali e non, i liquori «tra cui una nuovissima crema al pistacchio», i biscotti e assaggiare nel bistrò prodotti appena sfornati.

[Il panettone come 200 anni fa: Lazzaroni a Saronno riporta in vita l'antica ricetta](#)

This entry was posted on Friday, December 8th, 2023 at 8:53 am and is filed under [Varesotto](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.