

# SaronnoNews

## Alto o basso, canditi o uvetta? Ecco come nasce un buon panettone artigianale

Mariangela Gerletti · Monday, December 23rd, 2024

**Tempo di feste e tempo di panettone**, il dolce che è diventato il simbolo del Natale italiano. Un dolce semplice e complesso allo stesso tempo, che richiede maestria e una profonda conoscenza degli ingredienti, dei tempi e di quella magia che è il processo di lievitazione.

**Ma come nasce un buon panettone artigianale?** Lo abbiamo chiesto a **Luca Lazzaroni**, pasticcere e amministratore delegato della Paolo Lazzaroni e figli, che ci ha aperto le porte del suo laboratorio di alta pasticceria artigianale al Punto Rosso Lazzaroni di Saronno, il nuovo concept della Paolo Lazzaroni & Figli di Saronno in collaborazione con i mastri pasticceri Morandin.

**Qual è il segreto di un buon panettone?** «Per fare un panettone particolarmente buono diverso dagli altri è evidente che ci vuole innanzitutto una ricetta giusta degli ingredienti speciali e poi una procedura coerente con quella che è la ricetta e la qualità che si vuole ottenere. La nostra è una ricetta che è stata ripresa dall'archivio storico di famiglia, una ricetta che risale 1700. E' una ricetta della tradizione lombarda e della tradizione della nostra famiglia. E poi come diceva sempre mio nonno per produrre un panettone ci vuole tempo, tempo e tempo. Tempo per una lievitazione naturale e poi tempo per un raffreddamento naturale».

«Per avere un prodotto artigianale di altissimo livello normalmente si prosegue la procedura a due impasti e due lievitazioni e **c'è un metodo di super eccellenza che prevede tre lievitazioni e tre impasti**. I panettoni Punto rosso sono tutti fatti seguendo questa procedura a tre impasti e tre lievitazioni. Il risultato di questo è una maggiore delicatezza e morbidezza del prodotto».

**Fondamentale poi la scelta delle materie prime:** «Dal punto di vista degli ingredienti, farina a parte, ci vuole innanzitutto un ottimo burro. E paradossalmente rispetto a quello che si pensa non è italiano il burro buono che deve essere utilizzato e perché perché l'Italia è un grandissimo produttore di formaggi per cui il burro viene primariamente destinato alla produzione dei formaggi. Dopodiché a caratterizzare il panettone classico sono uvette e canditi. Ad esempio non usiamo canditi industriali ma **vera scorza d'arancia o di cedro candite in maniera artigianale** ed è quello che fa la differenza per quanto riguarda i profumi e i sapori che possono diffondere nel prodotto».

**L'uso di materia prima di eccellente qualità non basta.** Per trasformare i prodotti base in un ottimo panettone **servono anche pazienza e abilità manuale:** «Il processo produttivo prevede una

lievitazione naturale di solo lievito madre, il nostro ha **90 anni**. **La lievitazione raggiunge le 55-60 ore**, quindi un processo estremamente lì lungo. Ci sono poi le varie fasi di produzione. Il momento particolare di questa procedura è **la pirlatura**, un passaggio a mano con cui si dà effettivamente la forma e la bellezza del panettone. E qui nasce tra l'altro la risposta a chi chiede se il panettone dovrebbe essere alto o basso. Nella tradizione il panettone era alto. Il problema di fare un panettone alto è che se non fai una pirlatura perfetta e se non c'è una sapienza di utilizzo del lievito magari il panettone lievita un po' di meno e si vede la differenza fra un panettone e l'altro anche di diversi centimetri di altezza. **L'altro passaggio importante è la scarpatura** che è il famoso taglio a croce che viene fatto sopra il panettone, dove noi inseriamo anche una noce di burro, ed è quello che dà la possibilità durante il processo di cottura di esplosione di quella cupola tipica che caratterizza il panettone».

**Una volta usciti dal forno i panettoni hanno ancora bisogno di cure:** «Dopo la cottura il panettone **viene messo a testa in giù** perché la cupola a a contatto con l'aria tende ad afflosciarsi. Infine, dopo una notte trascorsa a raffreddare naturalmente viene confezionato. **Il panettone artigianale così prodotto non ha al suo interno alcun colorante, coadiuvante o conservante** per cui ha anche una vita relativamente limitata: circa 45 60 giorni, contro gli 8-9 mesi del prodotto industriale».



Oltre a quelli classici, in queste settimane sono usciti dal laboratorio al Punto Rosso di Saronno panettoni di ogni tipo: **da quelli con deliziose farciture** come il **Lazzarone**, con farcitura al liquore Amaretto, a quelli che ricordano una **Sacher**, o ancora il modello Ines, **farcito con cioccolato e nocciole**. E per chi vuole davvero stupire i suoi ospiti ci sono **i panettoni decorati**: vestiti da Babbo Natale o trasformati in presepe o in villaggi innevati, sono una gioia per gli occhi oltre che per il palato.

Si possono acquistare i panettoni e tutte le specialità di Paolo Lazzaroni & Figli alla Pasticceria

---

Punto Rosso, di via Gorizia 41 a Saronno. Oppure, per chi è lontano da Saronno, è **possibile ordinarli anche online** sul sito [ChiostrodiSaronno.it](http://ChiostrodiSaronno.it)

**Punto Rosso è a Saronno, in via Gorizia 41.**

telefono 02 9670 1021 (interno 217 ) – mail: [info@puntorossosaronno.it](mailto:info@puntorossosaronno.it)

[www.puntorossosaronno.it](http://www.puntorossosaronno.it)

This entry was posted on Monday, December 23rd, 2024 at 6:28 am and is filed under [Tempo Libero](#), [Varesotto](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.