

Due giorni a Milano tra i segreti del panettone e cocktail sfiziosi

scritto da Milena Ferrari | 12/12/2018



Conto alla rovescia per le festività natalizie. Sulle tavole degli italiani non mancherà il panettone che, nel capoluogo lombardo, si mangia tutto l'anno. Vi raccontiamo di un paio di tappe meneghine per il dolce e l'alcolico.

Capitale dell'economia, della moda e della movida, ad ogni visita Milano non delude. Nonostante lo smog, il traffico e la vita frenetica «*Milan l'è un gran Milan*» e, come recita il testo della canzone del 1939 di Giovanni D'Anzi e Alfredo Bracchi «*a parlar di Milano non si fa di certo fatica*».

Il pan di Toni antenato del moderno panettone

Proprio nel capoluogo lombardo, dove tutto è stimolante ed eccitante, secoli fa fu impastato il primo "**pan di Toni**", antenato del moderno panettone. La ricetta originaria sembra che non derivi da un esperto pasticciere bensì da un semplice servo.

Una delle leggende sul panettone, infatti, racconta che esso fu presentato al banchetto natalizio di

Ludovico il Moro dopo che il cuoco di corte aveva bruciato il dolce. Lo squattero Toni, aiutante del disperato cuociniere, gli propose il suo pane tondo realizzato con farina di grano macinata a pietra, uova, burro, scorze d'arancia, miele e uvetta.

Il sostituto fu talmente apprezzato che, da quel momento, il “**pan di Toni**”, si offre ogni Natale sia a Milano che nel resto d'Italia e, nonostante il trascorrere dei secoli, ha conservato immutati gli ingredienti principali.

Ma quella legata a Toni non è l'unica storia sulla nascita del dolce meneghino. In realtà, già nel 1395 esisteva un decreto che permetteva ai fornai milanesi di cuocere per Natale il “**pan del ton**” - un pane di tono, di lusso - che potevano consumare anche i poveri.

Panettone Vergani, dal 1944 a Milano

Oggi sono moltissimi i produttori di panettone ma uno dei più importanti è sicuramente il [panettone Vergani](#) prodotto da quattro generazioni dall'omonima famiglia che segue valori e tradizioni di una volta.

Dal 1944, quando **Angelo Vergani** avviò la pasticceria, il suo marchio si è fatto apprezzare nel mondo e ogni anno, nel laboratorio milanese, si sfornano circa **600 mila pezzi**. Due le “boutique” del **panettone Vergani a Milano**: una in via Mercadante e l'altra in corso di Porta Romana. In questi due punti vendita è possibile acquistare il tipico dolce ogni giorno dell'anno e ci si può fermare per fare colazione o prendere il tè assaporando una soffice e profumata fetta di “panetùn”.

E se desideriamo un cocktail?

Nella canzone popolare in dialetto milanese, dal titolo «*Lassa pur ch'el mond el disa* (Lascia pure che il mondo dica)», sono citati i Navigli. Si legge infatti: «*A Parigi c'è la Senna e il Danubio è blu ma a Milano c'è il Naviglio e poi più*». Ed è proprio ai Navigli che si respira l'aria del divertimento e della movida.

A Ripa di Porta Ticinese, al civico 63, Erik e Mattia accolgono le persone nel loro [Pinch - Spirits & Kitchen](#) un locale che gestiscono dal 1° settembre di quest'anno. Aperto ogni giorno, da metà mattinata sino a tarda notte, il Pinch conta una quindicina di giovani ragazzi che lavorano alacremente per vincere la sfida di diventare un punto di riferimento per i Navigli.

Al bancone del locale troverete Erik, ligure di nascita ma ormai milanese a tutti gli effetti, sempre con il sorriso, a miscelare cocktail e servire drink. In sala ad accogliere gli ospiti ci sarà sicuramente il meneghino da generazioni Mattia, educato, cordiale e disponibile. Capitando nel locale dopo le 21, ci si potrebbe imbattere nel “Direttore”, lo stimato giornalista Franco Raimondi, esperto di ippica che immancabilmente sorseggia alla destra del bancone il suo [cocktail](#) preferito.

Se ancora vi chiedete perché «*Milan l'è un gran Milan*» una fetta di panetùn e un drink ai Navigli potrebbero dissipare ogni dubbio.