

01



LA STORIA E I METODI DI CREAZIONE DI UN DOLCE TRADIZIONALE CHE LA CONFISERIE AL PORTO PROPONE IN NOVE DIVERSE VARIETÀ, TUTTE AMPIAMENTE APPREZZATE DA UNA AFFEZIONATA CLIENTELA LOCALE E INTERNAZIONALE.

L'ARTIGIANO DEL PANETTONE

La storia
Si narra che il panettone sarebbe nato nel XV secolo alla corte di Ludovico il Moro. Era la Vigilia di Natale quando il cuoco bruciò inavvertitamente il dolce. Per salvare la situazione Toni, l'apprendista, impastò un panetto di lievito madre aggiungendo farina, uova, uvetta, canditi e zucchero, ottenendo un dolce particolarmente soffice e delicato. Fu talmente apprezzato che la famiglia Sforza decise di chiamarlo "Pan di Toni", da cui si sviluppò nei secoli il nome "Panettone".

Una relazione particolare
Guai a disturbare il Panettonista Andrea,

quando all'alba, con occhio attento e abilità, riesce a leggere e percepire lo stato di salute del "suo" lievito madre. Ogni giorno è diverso e può riservare delle sorprese. Come sta il suo "protetto", cosa gli comunica oggi, come si presentano la consistenza, il profumo e il colore? Da oltre 30 anni lo stesso lievito madre viene curato e nutrito giornalmente con grande attenzione e dedizione, affinché sviluppi tutte le qualità e le caratteristiche che conferiscono ad ogni Panettone Al Porto il suo particolare profumo, l'aroma e la morbidezza desiderata. Quella del Panettonista è una profes-

01
L'Artigiano del Panettone **Andrea** verifica la fase di raffreddamento

02
Panettoncini in porzioni singole

03
Panettone Tradizionale Al Porto, premiato con lo Swiss Bakery Trophy

02



sione di grande responsabilità e sapienza che in passato veniva tramandata unicamente di padre in figlio, assieme ai segreti del mestiere gelosamente custoditi. Oggi invece, da Al Porto, il Panettonista Andrea condivide il suo segreto con i suoi colleghi che, a loro volta, iniziano a coccolare e nutrire il "loro" lievito seguendo l'evoluzione sotto l'occhio vigile del Maestro. Il lievito madre è il protagonista e da lui dipende tutta la lunga e complessa lavorazione e infine la bontà dei tanto amati Panettoni Al Porto.

I segreti dell'impasto

La lavorazione dell'impasto inizia ben 2 giorni prima della cottura. Al lievito madre si aggiungono ingredienti selezionati quali farina, tuorli, zucchero e miele (nell'antichità augurio di abbondanza), per infine integrare frutta semicandita, pistacchi, noci, mandorle, ciliegie, albicocche, Marrons glacés oppure gocce di cioccolato Grand Cru. La qualità e la quantità degli ingredienti, come pure il numero di impasti e le condizioni di lievitazione (tempo, temperatura, umidità) che si adottano per ottenere l'impasto finale dipendono dalla ricetta tradizionale e dalla lunga esperienza del Panettonista. A questi si aggiungono la creatività e la passione nella ricerca di nuovi abbinamenti che contribuiscono a creare la varietà e le delicate note di sapori delle specialità artigianali Al Porto.

La pirlatura e la lievitazione finale

La fase di formatura contribuisce a definire l'aspetto finale del Panettone e viene tradizionalmente realizzata attraverso i seguenti passaggi: la porzionatura dell'impasto finale, la pirlatura, cioè la lavorazione manuale di arrotondamento per dare la forma alle porzioni d'impasto e la posa nei pirottini, cioè la sistemazione dell'impasto negli stampi di cottura. La lievitazione finale avviene nello stampo secondo criteri ben definiti quali i tempi, la temperatura e l'umidità, e affinati nel corso degli anni in base all'esperienza del Panettonista. Prima di infornare si opera la scarpatura che consiste nell'incidere la superficie superiore dell'impasto con un taglio a forma di croce. Un gesto delicato che accompagna una sorta di augurio e conferisce al Panettone il suo inconfondibile aspetto.

La cottura e il raffreddamento

Infine, anche la cottura ha un ruolo determinante e va seguita con attenzione nelle sue differenti temperature e tempistiche, a dipendenza delle forme e delle grammature dei panettoni, che in questa fase, raddoppia-

no il loro volume. Uno spettacolo che ogni volta sorprende. Nella fase di raffreddamento avviene il capovolgimento dei Panettoni. Questo singolare passaggio permette di preservare la loro sofficità e la bella forma arrotondata. I diversi Panettoni, molti dei quali sono stati premiati, sono ora pronti per essere confezionati e decorati amorevolmente da abili mani, prima di raggiungere le Boutiques Al Porto dove, nelle splendide vetrine e sapientemente esposti, hanno il loro momento di gloria, prima di entrare nell'intimità delle case dei ticinesi e dei numerosi appassionati oltre Gottardo e all'estero. Al Porto propone, secondo stagionalità, ad ognuno il suo Panettone preferito nelle seguenti 9 squisite varietà... Tradizionale, Nostrano, Pan Dorato, al Cioccolato, alla Ciliegia (senza lattosio), all'Albicocca, al Pistacchio (senza lattosio), alla Castagna e da ottobre anche al Gianduiotto. I Panettoni Al Porto sono ottenibili esclusivamente nelle 7 Boutique di Locarno, Ascona, Lugano e Bellinzona o nell'online shop www.alporto.ch

03

