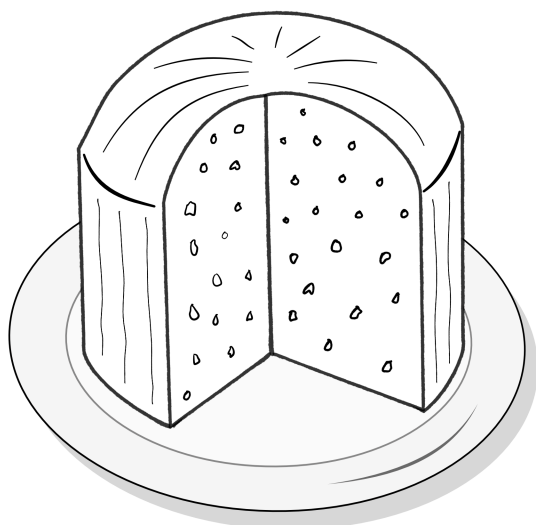


La leggenda - Il panettone



È la vigilia¹ di Natale. A Milano, nel castello del duca Ludovico Sforza, tra musiche, canti e giochi di buffoni², è in corso un ricco banchetto³. Già da molte ore si alternano sulle tavole piatti di carne, pollo, verdure, montagne di formaggi e piramidi di frutta, insieme con fiumi di vini costosi.

È proprio un banchetto da far onore alla cucina del duca, come il favoloso e delicatissimo dolce che deve concludere la serata.

Proprio in occasione del cenone natalizio⁴, infatti, il famoso capo delle cucine di casa Sforza ha preparato un dolce particolare da un'antica e segretissima ricetta tramandata di padre in figlio.

Ma quella sera accade qualcosa di imprevisto, che sconvolge tutto l'andamento del pranzo del duca: il

favoloso dolce, ahimè, si brucia. Forno troppo caldo, errore del capocuoco nella sua preparazione, o che altro? Chissà... A pochi minuti dalla comparsa in tavola dell'attesissimo dolce finale, in cucina scoppia una tragedia. Un banchetto degno di questo nome non può concludersi senza dolce: rischia di rovinare il buon nome della famiglia del duca, oltre alla reputazione⁵ (e forse anche alla testa) del capocuoco responsabile. Ma non rimane il tempo sufficiente per preparare un altro dolce. Che fare? Gli invitati cominciano a lamentarsi, chiedendo a gran voce il dolce, quando il Toni, lo sguattero⁶ della cucina, si fa timidamente avanti e, tremando, propone al capocuoco di servire in tavola il dolcetto che ha preparato lui con gli avanzi della pasta del dolce bruciato, alla quale ha aggiunto frutta candita, uva, spezie, cedro, uova e zucchero. Sembra una focaccia, anzi, una grande forma di pane. Il capocuoco guarda il Toni con aria disgustata, ma non ha scelta: o portare in tavola il dolce dello sguattero o far arrabbiare il duca Ludovico.

Il semplicissimo dolce viene sistemato su un grande piatto dorato, ma anche così sembra troppo povero rispetto ai soliti piatti sfornati dalle cucine del duca. Il dolce viene comunque portato in tavola.

Il Toni si nasconde dietro una tenda e segue tremando quello che succede in cucina. Incredibile! Dopo il primo momento di incertezza degli invitati, il pane del Toni ha un grandissimo successo. Ludovico in persona si congratula con il capocuoco per la brillante idea. Il banchetto si è concluso con un trionfo.

E il «pan del Toni» (o il «panettone» come poi viene chiamato) diventa così famoso da diffondersi in tutto il mondo.

[da Laura Maragnani e Franco Fava, *Leggende e storie milanesi*, Libreria Meravigli Editrice, Milano, 1984, rid. e adatt.]

¹ vigilia: il giorno prima

² buffoni: nell'antichità persone addette a rallegrare le feste dei signori con scherzi e racconti divertenti

³ banchetto: ricco pranzo con molti invitati

⁴ cenone natalizio: la cena della vigilia di Natale

⁵ reputazione: fama, considerazione

⁶ sguattero: persona incaricata dei lavori più umili in cucina