

ATTUALITÀ

Milano, arriva l'hamburger con il panettone: con la cotoletta, il cotechino il vitello tonnato o l'ossobuco. Ecco di cosa si tratta



È questa l'idea della gastronomia Panattonin, aperta a inizio 2021, in piena pandemia. Si trova in zona San Siro, non troppo distante dallo Stadio, e offre ai suoi clienti un hamburger davvero originale: l'impasto è quello del famoso "panetun", a doppia lievitazione che va da 56 a 72 ore

di Giulio Pasqui | 12 OTTOBRE 2021

Non poteva mancare il panino creato con l'impasto tradizionale del **panettone**. Dove? A **Milano**, of course. È questa l'idea della gastronomia **Panattonin**, aperta a inizio 2021, in piena pandemia. Si trova **in zona San Siro**, non troppo distante dallo Stadio, e offre ai suoi clienti un hamburger davvero originale: l'impasto è quello del famoso "panetun", a doppia lievitazione che va da 56 a 72 ore. **Via l'uvetta e i canditi, dentro un'aggiunta di zucca e miele.** "La passione per Milano e il Panettone mi ha portato ad ascoltare la tradizione, a ripercorrerla attraverso alcuni piatti e a riscoprire il Panattonin, questo lievitato fatto agli inizi degll'800 in formato piccolo. Ne è nato **un impasto unico e leggero, che presentiamo come cibo di strada**", ha dichiarato Roberto Cattaneo, l'ideatore.

Anticamente, il panettone veniva sfornato tutto l'anno in un formato più piccolo di quello che siamo abituati a mangiare a Natale. "Ho così iniziato a fare delle prove, ad assaggiare, fino ad arrivare al risultato che volevo: un impasto soffice, morbido e gustoso, che poteva essere abbinato sia a farciture salate che dolci", ha continuato Cattaneo, orgoglioso della sua invenzione. Aperto dal martedì alla domenica, questo particolare panino viene proposto in svariati modi: **con la cotoletta, il cotechino, l'ossobuco, e tante altre specialità tutte milanesi.**

Secondo *Vice*, che ha recensito il prodotto, il risultato è buono ma non perfetto: “Il panino, proprio a causa della sua quasi illegale sofficità, soffre il sughetto e si disfa alla base ma senza ridursi in poltiglia. **È comunque più prossimo a un bun da hamburger che al lievitato natalizio**“. Così al Panattonin... è Natale tutto l'anno!

