

# Dalla pandemia nascono nuovi progetti: le aperture milanesi in fatto di bakery

BAKERY

🕒 4 min.

24 Ottobre 2021



Tone Bread Lab e Panattonin sono due esempi di insegne milanesi che hanno deciso di aprire la loro attività in seguito al periodo di chiusura, dimostrando voglia di fare



Le nuove aperture milanesi nel settore bakery e panificazione non sono mancate in questi ultimi mesi. Dietro ciascuna di queste idee, la sferzata che la pandemia ha dato al nostro desiderio di rimanere attaccati alla voglia di fare.

## PANATTONIN

Iniziamo con qualcosa di fuori dagli schemi, ma che non può non essere diretta conseguenza dell'importanza data al panettone negli ultimi anni. E così **Roberto Cattaneo**, un passato da consulente e commerciale nel settore della ristorazione, ha dato vita a **Panattonin**. Si tratta di un'insegna che strizza l'occhio alla gastronomia, con una proposta dedicata ai **piatti tipici milanesi espressi**. Ma il vero protagonista è il Panattonin, da cui prende il nome il locale. Si tratta di **un piccolo panettone che diventa un panino** a doppia lievitazione che va da 56 a 72 ore in cui ci sono **tutti gli ingredienti del panettone (eccetto uvetta e canditi) con in più zucca e miele**. L'idea è venuta all'ideatore durante il lockdown, quando, deciso a produrre in casa il **panettone**, si è imbattuto nel **"Vocabolario milanese-italiano"** di Francesco Cherubini. Il terzo tomo dell'opera è pubblicato nel 1841 e, alla voce "Panatton o panatton de Natal" è menzionato un panattonin fatto con lo stesso impasto e cotto nel padellino. Ma di dimensione ridotta e disponibile tutto l'anno. L'idea che a Milano nell'800 un parente strettissimo del panettone fosse acquistabile tutti i giorni ha solleticato l'immaginario di Roberto, che ora dedica tutte le sue energie in questo progetto. Con un'ottima risposta da parte del pubblico, soprattutto quello giovane. E dato che l'insegna recita Panattonin – Gastronomia Milanese, i ripieni con cui farcire il panattonin non possono che guardare alla tradizione meneghina. Eccone alcuni: **mondeghili, ossobuco, vitello tonnato, orecchia d'elefante, cotechino, lingua e salsa verde, trippa alla milanese** (nella foto principale). Attenzione però, sul menù, tutti i nomi sono in dialetto.

**Dalla pandemia nascono nuovi progetti: le aperture milanesi in fatto di bakery**

