

Hanno aperto una gastronomia a Milano che fa i panini con il panettone

A furia di parlare di "panettone tutto l'anno", ora un locale in zona San Siro a Milano, ha deciso di usare il panettonin come pane per i suoi panini.

MG Di Marco Giarratana

28.9.21 [Facebook](#) [Twitter](#) [Snap](#)



TUTTE LE FOTO DELL'AUTORE

Quella del panettone è un'arte complessa e raffinata su cui ogni anno siti e guide stilano classifiche, si organizzano congressi e premiazioni, tutte quelle cose che mandano in sbrodolo la gastro-intelligenza nostrana. E si fa sempre più netta la contrapposizione tra industriale e artigianale, sebbene per alcuni brand in espansione il confine sia oggi molto sfumato.

Quand'ero marmocchio e imberbe lo scartavo sempre preferendogli il pandoro, a un certo punto, però, durante un pranzo di Natale mi capitò tra le ganasce un panettone artigianale appena tirato fuori dal forno per ravvivarne le essenze e ohmmioddio-datemi-un-fazzoletto. Non ho più guardato un panettone con le stesse papille diffidenti d'un tempo.



Cibo

Tutti i panettoni che ci siamo mangiati durante questo casalingo 2020

REDAZIONE MUNCHIES

17.12.20

Lo ritengo l'unico dolce per cui la stagionalità può essere sacrificata sull'altare della lussuria gustativa, sta bene in tutti i mesi dell'anno, in estate me lo farei in veranda col gelato o perfino con la caponata di melanzane senza per forza ribattezzarlo "panettone gastronomico". Panettone Caponata, suona pure bene. Certi Frankenstein post-tradizionali non vanno sottovalutati.

Il locale che usa il panettone per fare i panini

Nel terzo tomo del “Vocabolario milanese-italiano” di Francesco Cherubini, pubblicato nel 1841, alla voce “Panatton o panatton de Natal” è menzionato un panattonin fatto con lo stesso impasto, di dimensione ridotta e disponibile tutto l’anno

Una poiana delle Galapagos mi ha detto che a Milano-e-dove-se-no qualcuno s'è messo in testa di fare panettone tutto l'anno. O meglio, una versione ridotta e rielaborata del panettone che si rimpicciolisce a tal punto da diventare un panino. La rivisitazione manterrà la parentela con l'illustre consanguineo o si tradurrà in altro? Prendo chiavi e portafogli, telefono e apparato digerente e vado là dove la poiana, mia confidente e spifferatrice di segreti, mi ha suggerito di andare.



L'ENTRATA DEL LOCALE. FOTO DELL'AUTORE

Siamo in zona San Siro/Segesta, non certo l'epicentro della gastro-eccitazione meneghina, il sottotitolo di Panattonin recita "Gastronomia Milanese". Non dark o ghost kitchen. Secco e diretto, senza margine d'equivoco. La sala è piccola in toni scuri ma dall'atmosfera piacevole, bancone di vetro ma senza piatti già pronti esposti perché "è tutto espresso", quattro piccoli tavoli giusto per mangiare e andare via. D'altronde l'asporto è il movente principale di qualunque gastronomia degna di questo titolo.

Dietro al banco c'è Roberto Cattaneo, un passato da consulente e commerciale nel settore della ristorazione e titolare dell'insegna a cui è venuta l'idea di una gastronomia dedicata ai piatti tipici milanesi durante il primo lockdown dopo essersi appassionato allo studio dei lievitati. E visto che questa è una gastronomia e non una pasticceria o un forno, al netto del nome voglio però capire cosa c'entri il panettone.



IL PANATTONIN

Stando a quanto mi riferisce Roberto, durante i suoi studi si imbatte nel “Vocabolario milanese-italiano” di Francesco Cherubini, il cui terzo tomo è pubblicato nel 1841 e dove, alla voce “Panatton o panatton de Natal” è menzionato un *panattonin* fatto con lo stesso impasto, di dimensione ridotta e disponibile tutto l’anno. Incuriosito svolge altre ricerche e mi dice di aver trovato una ricetta di questi mini-panettoncini in cui agli ingredienti del fratello maggiore si aggiungevano zucca e miele. La fonte però è ignota. Roberto pensa quindi di realizzare a suo modo un panino da farcire con i must della cucina milanese attenendosi a questa variante, adattando i dosaggi per renderlo abbinabile a tutti i condimenti.

Quindi sto *panattonin* cos’è? 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.

Dentro il panino c’è la busecca, la trippa alla milanese fatta con passata di pomodoro e fagioli cannellini

BUSECCA	€ 9.00	VITELLO TONNE	€ 9.00	BACCALÀ FRITTO
RISOTTI GIARD	€ 8.60	EL POLIP	€ 11.00	RISOTTI AL SALT
OCCHET GORGONZOEULA	€ 5.80	ROAST BEEF	€ 9.00	PATATI AL FORNA
COTOLETTA A LA MILANESA	€ 16.40			PATATI FRITTI
DREGGIA DE ELEFANT	€ 16.40			RADICCHIO
OSSEBUS A LA MILANESA	€ 15.40	BACCALÀ E UGA DI FRAA		
F DE FIDEGH	€ 7.20	INSALATA POLPO	€ 10.20	PURÈ DELA NONNA GIULIA
CODEGHIN	€ 7.80	MONDEGHILI	€ 4.20	PANZETTONIN
LUGANEGA	€ 5.00	NERVITT	€ 6.20	LA POLENTA GIALDA
NGUA E SALSA VERDA	€ 9.00			LA GIARDINIERA
GAVASSIN DE BUSCIN	€ 9.20	MORSELL DE POLENTA		
LA SCHINCA DEL NIVAL AL FORNA	€ 9.00	LA POLENTA TARAGNA		

Do una scorsa al menu, che non dispensa carezze healthy. Scritti tutti in milanese, potrei farcire il panattonin con molti dei piatti della sezione “La gastronomia”: cotoletta “orèggia d’elefant”, “cont el codeghin” (col cotechino), “mondeghili” (polpette di recupero che si facevano un tempo con gli avanzi del bollito, ora le si trova ovunque col macinato fresco e chissà chi le frigge davvero nel burro), “nervitt” (i nervetti, un’insalata di listarelle fredde di cartilagini e tendini di stinco bovino), con “l’ossbuc” (con tanto di riso al salto dentro il panino: #TrueStory), “lengua e salsa verde”, se vuoi limonare green, parola che ormai sta bene su tutto. Ah, e l’hamburger qui si chiama “svizzera”.

Indeciso sul da farsi lascio a Roberto l’incombenza di selezionare due opzioni che dovrei assolutamente provare per farcire il mio panattonin premettendo di non avere timori o disgusti alimentari. Ne scelgo una.



LA VISTA DAL DEHOR

Non ho detto che c’è un piccolo dehor provvisorio all’esterno con pochi tavoli supplementari e quindi mi siedo fuori e dopo qualche minuto arriva una box da asporto chiusa e Roberto che mi porge qualche tovagliolo in più, consapevole che mangiare con tutta la moquette facciale che mi ritrovo sia operazione ostica.

Dentro il panino c'è la busecca, la trippa alla milanese fatta con passata di pomodoro e fagioli cannellini. Ma non finisce qui: sulla parte interna del cosiddetto-da-me "cappello" del panino c'è una bella cucchiata di salsa verde. Mordendo e mangiando scoprirò anche la presenza di scaglie di Grana Padano, che a proteine mi pare fossimo in estrema povertà.



Lo snaso e ha un tenue profumo di burro. Lo osservo e la forma bombata e alta, nonché il taglio a croce sulla parte superiore può ricordarmi il panettone, la mollica all'interno è fitta d'alveoli e di un giallo intenso. È comunque più prossimo a un bun da hamburger che al lievitato natalizio.

È giunta l'ora della "Verifica della Papilla". I miei denti affondano in un cuscino d'una sofficià superiore a quella che m'aspettavo. Il pane non è dolce come avrei supposto. Due certezze si sgretolano al primo morso.



Ma se dopo tutta la solfa introduttiva pensate che il *panattonin* sia protagonista del banchetto vi sbagliate. Non è invadente e tiene i sapori in equilibrio sulla stessa frequenza. La trippa, nonostante la veracità milanese del menu, è ingentilita, niente schiaffi ai recettori come li si prenderebbe in una trattoria alla buona. . Accompagno il tutto con una birra in bottiglia. Ancora dopo mezz'ora dalla fine delle operazioni in bocca mi rimane una piacevole sensazione.

Non tutto è perfetto. Il panino, proprio a causa della sua quasi illegale soffici ta, soffre il sughetto e si disfa alla base ma senza ridursi in poltiglia. Di certo non ho chiesto insalata & galletta di riso e sono consapevole che un bun con trippa (e fagioli) e salsa verde non sia un volo in prima classe verso un atollo digestivo, ma ci metto un po' a farmi tornare l'appetito. Ci sono comunque varianti pi  affrontabili, tipo che se non mi fossi fatto prendere dall'estremismo ci avrei fatto parcheggiare il polpo arrosto con zucchine e pomodoro confit.

Saluto e ringrazio non prima d'aver saldato il conto: il panino   9.70   alla cassa, a cui si aggiungono i 3   della birra.

Mentre rincaso penso al panettone e a quanto ne vorrei dieci fette, non per fame ma per gola, per lussuria, erotico e caldo, sta bene con tutto e in tutte le stagioni. Col gelato. La caponata. Con la trippa. Perch  no?

Segui Marco aka [UomoSenzaTonno](#) su [Instagram](#)

Segui MUNCHIES su [Facebook](#) e [Instagram](#)

TAGGED: [MUNCHIES](#), [MILANO](#), [PANINY](#)