

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Panettone, che passione!

Redazione · Sunday, December 25th, 2016

Con uvetta e canditi, ma anche farcito ai vari gusti, tra creme e frutta, sulla tavola di pranzi e cenoni non si rinuncia certo al dolce tradizionale. Basta fare un giro tra pasticcerie e panetterie del centro cittadino per accorgersi di come il panettone sia ancora tra i dolci più richiesti di queste feste: impossibile ordinarne uno all'ultimo momento, perchè il tempo di lavorazione di un panettone artigianale ha diverse fasi e richiede il suo tempo.

Meno richiesto il pandoro, mentre il panettone non sente la crisi, anche se per alcuni commercianti del centro cittadino, nonostante le vendite positive, il ritorno ai tempi d'oro deve ancora arrivare. *«In questi ultimi giorni abbiamo avuto molte persone in negozio – ha commentato **Roberta, la titolare di "Morello"** -, ma in generale stiamo risentendo la concorrenza dei centri commerciali, soprattutto dopo l'apertura di quello di Arese. In ogni caso, sulle tavole non mancherà sicuramente il panettone, sia tradizionale sia farcito alle creme».*

Il segreto di un buon panettone? *«Tanta passione – ci ha detto **Cinzia di Asperti** -. Il panettone non perde la sua posizione, anche se si uniscono altre tipologie, a noi chiedono qualcosa di alternativo ma il panettone è il panettone, fa il Natale in tavola».*

Manuela Zoni e Valeria Arini

This entry was posted on Sunday, December 25th, 2016 at 6:01 pm and is filed under [Cronaca](#), [Legnano](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.