

# CAPOLAVORI DI GUSTO

**Il Gran forno Zanaletti in via Monte Bianco sforna il panettone al pistacchio, alle noci e al cioccolato: più è alto più è buono**

di Matteo Castelnuovo

**L**uci che decorano la città di giallo, rosso e verde. A dicembre San Donato Milanese si veste dei colori del Natale e, anche se il freddo imperiosa, c'è calore nell'aria. Quel calore fatto di tradizione, passione e bontà, di cui i caratteri cubitali dell'insegna rossa su sfondo bianco del panificio Gran forno Zanaletti, al numero 7 di via Monte Bianco, sono un esempio.

«Ho iniziato a fare il panettiere a 11 anni – racconta il titolare del panificio, **Dorino Zanaletti**, 62 anni – quando, nel 1957, da Pavia sono venuto a Milano. Nel 1975, poi, con la mia famiglia, ci siamo trasferiti a San Donato e abbiamo aperto il Gran forno. È stata una scommessa. Allora, qui intorno, non c'era granché, mentre oggi la gente di altri paesi viene apposta in città per acquistare i prodotti che realizziamo artigianalmente».

Dolci come il panettone artigianale. Un'opera d'arte tipicamente milanese che non poteva mancare tra le ricette di un panificio che da 33 anni sforna prelibatezze nostrane. «È iniziato tutto per caso – spiega **Paolo Zanaletti**, 37 anni – qualche giorno prima del Natale del 1989. All'epoca avevo 18 anni e ricordo che, in quei giorni, due nostri dipendenti erano malati. Così, dovetti coprire io praticamente tutti i turni di panificazione, oltre 40 ore di lavoro. Una fatica immensa che mi ha fatto sco-

**Per fare la delizia natalizia ci vogliono 36 ore, 2 impasti e un pizzico di fantasia**

**I SEGRETI DEL MESTIERE**



Paolo Zanaletti informa i panettoni

## Dolce Natale, ma artigianale

**Identikit**

**Nome di battesimo**  
Gran forno Zanaletti

**Apertura**  
1975

**Attività**  
panificio, pasticceria

**Indirizzo**  
via Monte Bianco 7

**Chiusura**  
domenica  
e lunedì pomeriggio

**Titolare**  
Dorino Zanaletti

Un mito natalizio

### La leggenda del pan de Toni

*Alla vigilia di Natale, nella corte di Ludovico il Moro, signore di Milano, erano in corso grandi preparativi per il pranzo. Il capo cuoco stava preparando un dolce molto particolare, per chiudere in bellezza il fastoso banchetto, quando si accorse che era bruciato durante la cottura. Colto alla sprovvista, lo chef cadde in preda al panico. Toni, uno squattero della cucina, non si perse d'animo e propose un dolce che aveva preparato per*

prire di essere allergico alla farina. Un colmo per un panettiere».

«Dopo quel Natale – continua Paolo – non ho più potuto fare il pane. Fu un periodo difficilissimo. Il mio lavoro, la mia vita, non potevano più essere come prima. Dovevo rivoluzionare tutto il mio mondo e se non ci fosse stata la mia famiglia e in particolare mio fratello **Davide** a sostenermi, prendendo il mio posto in panificio, non so davvero come avrei fatto. Così, mi sono reinventato, ho iniziato a fare corsi di aggiornamento in lievito e pasticceria e nel 1995, frequentando uno di questi corsi, conobbi **Mauro Morandin**, il mitico pasticciere valdostano che mi diede qualche consiglio su come creare il panettone artigianale».

«All'inizio non ne veniva bene uno – dice sorridendo, Paolo Zanaletti – per fare un buon panettone ci vogliono: più o meno 36 ore, 2 impasti, prodotti di prima scelta e un sacco di pazienza. Tutto dipende dal lievito madre che, essendo naturale, è molto sensibile alle condizioni climatiche. Se fa troppo caldo o troppo fred-

*se, usando gli avanzi dei banchetti precedenti. Il capo cuoco, non avendo altra scelta, decise di fidarsi di Toni, servendo la sua creazione: un "pane dolce" profumato di frutta candita e burro, con una cupola ben brunita. Il dolce fu accolto con entusiasmo dai commensali che, lodando la preparazione, chiesero al padrone di conoscerne il nome e l'autore.*

*A quel punto Toni si fece avanti dicendo di non avergli ancora dato un nome. Ludovico, allora, lo battezzò il "pan del Toni", ovvero, il panettone.*

**M. Ca.**



**Ha un peso piuma: dai 400 grammi al chilo**

**POCHI GRAMMI TANTA BONTÀ**



Cosa non si fa per essere buoni...

do o piove o c'è troppo vento, l'impasto non riuscirà bene. In questi momenti contano molto l'esperienza e la mano del pasticciere. Una volta pronto, il panettone deve essere lasciato a testa in giù per 24 ore, per completare la lievitazione. Un modo per capire se l'impasto è riuscito, è l'altezza del dolce: più è alto, più sarà buono».

«I nostri panettoni – aggiunge **Mariagrazia Zanaletti**, vero fulcro della famiglia, mamma di Paolo, **Raffaella** e Davide – hanno pesi diversi che vanno dai 400 grammi fino al chilo. Nel realizzarli sperimentiamo nuovi ingredienti. I nostri panettoni alle noci, ai pistacchi e al cioccolato sono unici: dei veri sandonatesi doc». **SM**

**OLIVIMMOBILIARE** Via Marsilio di Celoria, 2 - S. Donato Milanese

<b>SAN DONATO MILANESE</b> VIA DANTE - Trilocale ottimo piano 1° noq. Ottimo per investimento. Libero al rialzo.	<b>SAN DONATO MILANESE</b> VIA GESARE SATTORI - Trilocale con cucina abitabile. Libero subito.
<b>SAN DONATO MILANESE</b> VIA ALFONSO - Ampio bilocale. Libero al rialzo.	<b>SAN DONATO MILANESE</b> VIA F. MAGGIÒ - Bilocale ristrutturato con cucina abitabile. Piano alto. Libero al rialzo.
<b>SAN DONATO MILANESE</b> VIA GRIFFA - Bilocale completamente ristrutturato. Parzialmente arredato. Libero al rialzo.	<b>SAN DONATO MILANESE</b> VIA TRENTO - Quadrilocale con doppio servizio. Libero subito.
<b>SAN DONATO MILANESE</b> VIA MIRANDI - Piano alto. Ampio bilocale con cucina abitabile e ottavo stato. Libero al rialzo.	<b>SAN DONATO MILANESE</b> VIA RICOMATI - Ampio quadrilocale piano alto. Cucina - Box doppio. Libero al rialzo.
<b>SAN DONATO MILANESE</b> VIA POI - Bilocale con cucina abitabile, due camere. Ingresso da ristrutturare. Libero subito.	<b>SAN DONATO MILANESE</b> VIA MARITTO DI CELORIA - Quadrilocale piano alto. Doppia mansarda. Cucina e Box. Libero al rialzo.
<b>SAN DONATO MILANESE</b> VIA DANTE - Ampio Trilocale con cucina abitabile. Ristrutturato. Libero LUGLI 2009.	<b>SAN DONATO MILANESE</b> VIA CUPELLO - Quadrilocale parzialmente ristrutturato. Libero subito.
<b>SAN DONATO MILANESE</b> VIA DANTE - Trilocale. Parzialmente ristrutturato. Libero al rialzo.	<b>CIVERIO</b> In cortile con piscina. Confini murati. Iniziale composto da ingresso, soggiorno con anfo, cucina, camera, bagno. Box a cantina. Libero subito.
<b>SAN DONATO MILANESE</b> VIA DANTE - Ampio Trilocale completamente ristrutturato. Piano alto e Box. Libero al rialzo. Possibilità di camera.	<b>SAN DONATO MILANESE</b> Prossimo al viale ferroviario da ristrutturare con annesso giardino. Libero subito.
<b>SAN DONATO MILANESE</b> VIA MORANDI - Trilocale parzialmente ristrutturato ed arredato. Box. Libero al rialzo.	<b>SAN DONATO MILANESE</b> Panzotto letto e cucina ristrutturazione in zona centrale. Box. In viale marittimo zona centro e via il Vittorino.

TEL. 02.51800400  
info@olivimmobiliare.it

**OLIVIMMOBILIARE**