# *CDC_RGB_Lres*

**Storie delle pasticcerie del panettone tipico:**

**la più antica d’Italia dal 1822, l’attenta al sociale che segue i detenuti, l’amata dagli scrittori, quella gestita da uno straniero.**

Il panificio più antico d’Italia dal 1822, i panificatori da sei generazioni, la pasticceria col nonno fondatore già impegnato a far dolci in laboratorio fin da bambino, panifici con 100 tipi di ricette, con panettone tutto l’anno fino a  120 chili, la pasticceria dove Ada Negri scrisse “Profumo di pane”, la pasticceria coi dolci tipici milanesi e italiani gestita da uno straniero, la pasticceria che usa ricette di cento anni fa, la pasticceria attenta al sociale che coinvolge i detenuti. Sono tra i partecipanti al progetto del panettone tradizionale.

**Il marchio di identificazione del “Panettone tipico della tradizione artigiana milanese”** è stato creato su iniziativa della Camera di Commercio di Milano e del Comitato dei Maestri Pasticceri Milanese. Ingredienti: acqua, farina, zucchero, uova fresche, latte pastorizzato, burro, burro di cacao, uvetta sultanina, scorze di arancia candite, cedro candito, lievito naturale, sale. Si possono aggiungere: miele, malto, vaniglia, aromi naturali. Non sono consentiti: amido, grassi vegetali (ad esclusione del burro di cacao), siero di latte e derivati, lecitina di soia, coloranti, conservanti, ingredienti provenienti da OGM.

**Panettone tipico della tradizione artigianale milanese, a Milano città circa cento pasticcerie** lo preparano come una volta. La metà in centro, il 28% a sud, il 18% a nord. Fuori città ce ne sono circa altre cento: il 27% nella cintura nord, il 25% nell’alto milanese, il 17% nel magentino abbiatense, il 15% nella direttrice est, il 14% nell’area a sud di Milano.

