



"lib350-pane-uvetta "

lib350-pane-uvetta indici-BiblioV3

lib350-pane-uvetta
4717 parole, versione del aggiornato il
il sito: www.redigio.it/BiblioV/indici-BiblioV3.html

redigio.it/BiblioV3/lib350-01-pane-uvetta.pdf - Breve storia del pane con le uvette: il panettone e alcuni suoi luoghi di elezione - Il testo ripercorre l'evoluzione storica del panettone, partendo dalle sue radici leggendarie per approdare alla sua affermazione industriale.

Breve storia del pane con le uvette: il panettone e alcuni suoi luoghi di elezione

le foto: - redigio.it/BiblioV3/ e mappa

redigio.it
redigio.it/BiblioV/indici-BiblioV.html
redigio.it/BiblioV2/indici-BiblioV2.html
redigio.it/BiblioV3/indici-BiblioV3.html
redigio.it/BiblioV4/indici-BiblioV4.html
redigio.it/BiblioV5/indici-BiblioV5.html

Questo documento rappresenta un vasto archivio digitale multimediale dedicato alla preservazione della memoria storica e delle tradizioni locali di Legnano. La struttura è organizzata come un indice cronologico dettagliato che copre oltre un decennio di contenuti, includendo programmi culturali, podcast e materiale folcloristico raccolto sotto il progetto "Radio-Fornace". Attraverso migliaia di file in formato audio, video e documenti PDF, il portale funge da biblioteca virtuale per esplorare racconti comunitari e rassegne storiche. L'obiettivo principale è quello di offrire una storia web interattiva che colleghi il passato e il presente del territorio lombardo tramite una moderna consultazione online.

indici

- lib350-01-pane-uvetta - Breve storia del pane con le uvette: il panettone e alcuni suoi luoghi di elezione - Il testo ripercorre l'evoluzione storica del panettone, partendo dalle sue radici leggendarie per approdare alla sua affermazione industriale.
- lib350-02-pane-uvetta - Breve storia del pane con le uvette: il panettone ealcuni suoi luoghi di elezione - In queste giornate di ricchi pranzi e cenoni, non c'è occasione più ghiotta che servire a tavola il più tradizionale dolce milanese, il panettone. Oggi approfittiamo della leggendaria nascita del dolce più meneghino che ci sia, per guidarvi alla scoperta di alcune luoghi in cui, pare, si sia assistita alla sua nascita.
- lib350-03-pane-uvetta - Origini del panettone. - Le origini del panettone, il dolce più tradizionale di Milano, sono un intreccio di leggende popolari e testimonianze storiche che risalgono a diversi secoli fa
- lib350-04-pane-uvetta - Origini del panettone. - Le origini del panettone sono un affascinante intreccio di leggende popolari e testimonianze storiche che affondano le radici nel cuore di Milano
- lib350-05-pane-uvetta - Leggende e tradizioni. - Le leggende e le tradizioni legate al territorio lombardo, e in particolare a Milano e Legnano, si intrecciano profondamente con la storia della gastronomia e del folklore locale, fungendo da veicolo per preservare la memoria comunitaria
- lib350-06-pane-uvetta - Storia del panettone. - La storia del panettone è un affascinante percorso che intreccia leggende popolari, testimonianze medievali e l'evoluzione industriale del XX secolo
- lib350-07-pane-uvetta - Pan tranvai. - Il Pan tranvai è storicamente considerato il "parente povero" del panettone

lib350-01-pane-uvetta - Breve storia del pane con le uvette: il panettone e alcuni suoi luoghi di elezione - Il testo ripercorre l'evoluzione storica del panettone, partendo dalle sue radici leggendarie per approdare alla sua affermazione industriale.

Il testo ripercorre l'evoluzione storica del panettone, partendo dalle sue radici leggendarie per approdare alla sua affermazione industriale. L'autore esplora il contrasto tra le origini nobili della narrazione popolare, legata alla Casa degli Atellani, e la realtà di un dolce derivato dal pane con l'uvetta, un alimento povero già diffuso in epoca viscontea. Un tema centrale è la distinzione tra il ricco dolce natalizio e il "Pan tranvai", una versione più semplice e quotidiana consumata dai lavoratori milanesi durante i primi decenni del Novecento. Infine, il racconto culmina con la rivoluzione di Angelo Motta, il quale, introducendo la lievitazione naturalee nuove tecniche di produzione, ha trasformato questo prodotto artigianale in un simbolo iconico di Milano esportato in tutto il mondo.

lib350-02-pane-uvetta - Breve storia del pane con le uvette: il panettone ealcuni suoi luoghi di elezione - In queste giornate di ricchi pranzi e cenoni, non c'è occasione più ghiotta che servire a tavola il più tradizionale dolce milanese, il panettone. Oggi approfittiamo della leggendaria nascita del dolce più meneghino che ci sia, per guidarvi alla scoperta di alcune luoghi in cui, pare, si sia assistita alla sua nascita.

18.19 Breve storia del pane con le uvette: il panettone e alcuni suoi luoghi di elezione

Breve storia del pane con le uvette: il panettone ealcuni suoi luoghi di elezione

In queste giornate di ricchi pranzi e cenoni, non c'è occasione più ghiotta che servire a tavola il più tradizionale dolce milanese,

il panettone. Oggi approfittiamo della leggendaria nascita del dolce più meneghino che ci sia, per guidarvi alla scoperta di alcune luoghi in cui, pare, si sia assistita alla sua nascita.

Non possiamo che incominciare con il più famoso di tutti, cioè dal Corso Magenta, proprio davanti alla bramantesca chiesa di S. Maria delle Grazie. Qui si trova la Casa degli Atellani o Conti, dal nome dei suoi proprietari. La parte principale è rappresentata dalla quattrocentesca dimora del comandante di ventura Giacomo degli Atellani, al soldo di Lodovico il Moro.

Secondo una delle leggende, la dimora sorgeva accanto alla bottega di un fornaio, sciùr Toni, la cui figlia, Adalgisa era oggetto delle attenzioni di Ughetto degli Atellani, falconiere del duca. Naturalmente la differenza di censo ed economiche ostacolavano qualsiasi progetto dei due giovani. Quando gli affari del forno di Toni cominciarono ad andare decisamente male, Adalgisa, dietro suggerimento di Ughetto, pensò di aggiungere del burro e dello zucchero al pane, per migliorarlo. Il successo di pubblico spronò Adalgisa a continuare sulla strada delle sperimentazioni, aggiungendo prima dei pezzetti di cedro poi del candito, uova e uvetta sultanina. Le nuove modifiche furono talmente apprezzate che a Natale, la gente fece la fila per acquistare il "pangrande" o "Pan de Ton" (da qui PANETTONE) e Adalgisa racimolò così i denari per coronare il suo sogno d'amore. E i due innamorati vissero per sempre golosi e contenti, ma la storia del milanesissimo panetùn non era che all'inizio...

Secondo altri, la discendenza è decisamente meno nobile e la storia parte invece da più lontano, cioè del parente povero del panettone, il Pan tranvai, la cui preparazione, proprio per questo, è rimasta del tutto artigianale e affidata a esperti panettieri. Questi infatti lo propongono oggi anche al di fuori delle festività, snaturandone il carattere natalizio. Infatti il pane con l'uvetta, già al tempo dei Visconti si produceva per festeggiare le ricorrenze, le festività e i matrimoni. Questa usanza in realtà era diffusa anche nelle famiglie povere di contadini, perché il dolce era fatto con ingredienti semplici, quali la farina e l'uva passa: l'essiccazione della frutta fatta in

autunno, per conservarla durante il periodo invernale, era tipica della pianura e delle montagne lombarde.

La prima testimonianza storica della presenza di questo dolce si ha nel febbraio 1426, quando il Ducato di Milano si trova impegnato in una lunga lotta con la Serenissima, per il predominio degli avamposti lungo l'Adda. In quel tempo, Giovanni Aliprandi, genero di Bernabò Visconti, una volta caduto in mani nemiche, viene decapitato dai veneziani: è accusato di aver tentato di avvelenare il Carmagnola, mercenario, milanese d'adozione e comandante in quel frangente dell'esercito veneziano. Le fonti raccontano che ciò doveva avvenire tramite il pane ripieno di uvetta secca, di cui il conte di Carmagnola era ghiotto. La tradizione di preparare questo impasto, come sappiamo oggi, ha preso la strada di alcune varianti, a seconda degli ingredienti con cui è preparato il dolce. Ma la ricetta base, ha attraversato indenne centinaia di secoli fino ad arrivare fino al dopoguerra.

In realtà, gli eventi tra le due guerre mondiali fanno scomparire la ricetta più antica e più povera, per via dei razionamenti degli ingredienti. Per qualche tempo lo si vede in alcune vetrine di rivendita sotto la denominazione di "pane con l'uva", o in alcune rinomate pasticcerie del centro di Milano.

Ma è proprio in questo momento, negli anni Venti del XX sec. che a Milano si decidono i destini del dolce tipico milanese: in Via della Chiusa, laddove c'era un tessuto di case antiche e un fiorire di conventi e chiese, tra una rete di rogge e canali (che persino il toponimo della strada tradisce ancora, essendoci qui una grande chiusa di contenimento delle acque della zona destinate ad alimentare la fossa del Naviglio interno), sorgeva tra il numero civico 14 e 8, ancora prima dell'ultima guerra, una casa a due cortili, dei quali, il più interno conservava l'antico impianto della metà del '400. E' in questo contesto – ahimè spazzato via dalle bombe del '43 e dove oggi sorgono palazzoni moderni – che nel 1919 si registra la nascita della pasticceria di Angelo Motta.

Per il suo esordio da pasticciere si organizza con strumenti di fortuna, tant'è che attrezza il suo forno con un gruppo elettrogeno militare comprato alla fiera di Senigallia!!! La sua idea è quella di trasformare il pan con l'uvetta basso e

compatto, già invenzione della pasticceria Biffi e Cova, rivoluzionando l'impasto e la forma. Per farlo si avvale dell'antico metodo della lievitazione naturale. E' così che nasce il panettone più alto, soffice e bombato, ricchissimo di canditi e uvetta.

Ma mentre il panettone tra alti e bassi si impone sempre più sulle tavole delle feste dei milanesi più abbienti, alla fine della Seconda Guerra Mondiale è il momento in cui i cibi poveri della tradizione locale tornano prepotentemente sulla tavola dei lombardi. Così mentre Milano è intenta nella ricostruzione, andando lavorare nelle grandi industrie dell'hinterland in bici e in tram, riemerge come per incanto la ricetta più antica e più povera! Ma non per il Natale ma per la pausa pranzo! Infatti non esistevano ancora le mense, e gli operai si dotavano della loro bella "schiscetta" da riempire con ciò che si riusciva a racimolare. Alle fermate dei tram a vapore, che dal nord della provincia portavano a Milano, si cominciava a vendere di tutto, soprattutto il pane ricco di uvetta, bruciacchiato fuori ma morbido e dolce dentro, decisamente basso, più denso e con poco burro.

La vulgata popolare lo associa facilmente al luogo e il pan dolce con le uvette diventa subito "Pan tramvai". Il boom economico è ancora un miraggio anche per l'inizio degli anni '50 ... Il panettone fa la sua apparizione solo sulla tavola di un limitato numero di persone che possono permetterselo. Nelle famiglie povere il Natale è festeggiato, ancora per qualche decennio, con il "pan tramvai", specie in provincia. E i bambini ne vanno matti! La ricetta si impone: risale proprio a questo periodo, e viene trascritta dal cav. Mario Rivolta (panificatore in Legnano). Il vero "pan tramvai" era fatto con fior di farina di frumento, impastato con zibibbo di prima scelta. Il formato era a bastone, della lunghezza di due spanne, della larghezza di una e dell'altezza di tre quarti. Il segreto della bontà era quello di essere ben cotto, croccante ed elastico a larga spugna.

Ma intanto a Milano il signor Motta fa' fortuna con i suoi panettoni, con il celebre marchio a forma di M e con il Duomo stilizzato. (... perché, con un'idea di marketing ante litteram, decide di sottolineare prima di tutti gli altri l'origine e l'identità tutta

milanese di questo dolce). Ben presto la pasticceria, che cominciava ad avere innumerevoli ordini, già dagli anni '30 ha uno stabilimento in via Carlo Alberto (l'attuale Via Mazzini). Nel dopoguerra il suo fatturato lievita come il suo prodotto. E' il momento di allargarsi e di diventare un'industria: in Viale Corsica, in un ex deposito ATM. Sarà l'inizio di un successo esportato, a differenza dei primi panettoni artigianali, in tutto il mondo.

lib350-03-pane-uvetta - Origini del panettone. - Le origini del panettone, il dolce più tradizionale di Milano, sono un intreccio di leggende popolari e testimonianze storiche che risalgono a diversi secoli fa

Le origini del panettone, il dolce più tradizionale di Milano, sono un intreccio di leggende popolari e testimonianze storiche che risalgono a diversi secoli fa

Le Leggende e l'Etimologia

Una delle leggende più celebri ambienta la nascita del dolce in Corso Magenta, presso la Casa degli Atellani

- . Si narra che Ughetto degli Atellani, falconiere del duca, fosse innamorato di Adalgisa, figlia di un fornaio di nome Toni
- . Per risollevare le sorti della bottega e conquistare la giovane, Ughetto suggerì di arricchire il pane comune con ingredienti preziosi: burro, zucchero, uova, pezzetti di cedro, canditi e uvetta sultanina
- . Il successo fu enorme e il dolce venne battezzato "Pan de Ton" (il pane di Toni), da cui deriverebbe il nome "panettone"

Testimonianze Storiche e Tradizioni Antiche

Al di là del mito, la prima prova documentata della presenza di un pane ricco di uvetta a Milano risale al febbraio 1426

- . In quel periodo, Giovanni Aliprandi fu accusato dai veneziani di aver tentato di avvelenare il conte di Carmagnola proprio attraverso del pane ripieno di uvetta secca, di cui il comandante era particolarmente ghiotto

L'usanza di preparare pani speciali con l'uva passa per celebrare ricorrenze, matrimoni o festività era diffusa in Lombardia già all'epoca dei Visconti

- . Inizialmente si trattava di una tradizione comune anche alle famiglie contadine più povere, poiché basata su ingredienti semplici come farina e frutta essiccata in autunno

.
L'Evoluzione Moderna: Da Prodotto Basso a "Cupola"

Il panettone come lo conosciamo oggi ha subito una trasformazione significativa nel XX secolo:

Il Panettone Antico: Fino agli inizi del Novecento, il dolce era basso e compatto, una tipologia già proposta da storiche pasticcerie come Biffi e Cova

.
La Rivoluzione di Angelo Motta: Nel 1919, Angelo Motta aprì la sua pasticceria a Milano e rivoluzionò la ricetta

- . Utilizzando il metodo della lievitazione naturale, trasformò il pane basso in un dolce alto, soffice e bombato, ricco di canditi e uvetta

.
Industrializzazione e Marketing: Motta fu anche un pioniere del marketing, creando il celebre marchio con la "M" e il Duomo stilizzato per sottolineare l'identità milanese del prodotto, che nel dopoguerra divenne un'industria di successo esportata in tutto il mondo

.
Il "Parente Povero": Il Pan Tranvai

Parallelamente al panettone "nobile", è esistita una versione più umile e artigianale chiamata Pan tranvai

- . Questo pane ricco di uvetta, ma con meno burro e dalla forma a bastone, era molto diffuso nelle famiglie meno abbienti e tra gli operai
- . Il nome deriva dal fatto che veniva venduto alle fermate dei tram a vapore che portavano i lavoratori dalla provincia a Milano
- . Negli anni '50, mentre il panettone Motta era ancora un lusso per pochi, molte famiglie, specialmente nel legnanese, festeggiavano il Natale con il Pan tranvai

.
Quali sono le differenze tra il panettone e il Pan tranvai?

Approfondisci la storia di Angelo Motta e la lievitazione naturale
Chi era Giovanni Aliprandi e il tentativo di avvelenamento col pane?

lib350-04-pane-uvetta - Origini del panettone. - Le origini del panettone sono un affascinante intreccio di leggende popolari e testimonianze storiche che affondano le radici nel cuore di Milano

Le origini del panettone sono un affascinante intreccio di leggende popolari e testimonianze storiche che affondano le radici nel cuore di Milano

.
La leggenda di Messer Ughetto e Adalgisa

Una delle storie più celebri ambienta la nascita del dolce in Corso Magenta, presso la Casa degli Atellani

- . Si narra che Ughetto degli Atellani, falconiere di Ludovico il Moro, fosse innamorato di Adalgisa, figlia di un fornaio di nome Toni
- . Poiché gli affari del forno andavano male, Ughetto suggerì di arricchire il pane comune con burro, zucchero, uova, cedro, canditi e uvetta
- . Il dolce, chiamato inizialmente "pangrande", ebbe un successo tale da essere ribattezzato "Pan de Ton" (il pane di Toni), da cui deriverebbe il nome panettone

.
Prime testimonianze storiche

Al di là del mito, esistono prove documentali che testimoniano l'esistenza di pani dolci simili già nel XV secolo:

Febbraio 1426: Si registra la prima testimonianza storica del pane con l'uvetta quando Giovanni Aliprandi fu accusato di aver tentato di avvelenare il conte di Carmagnola proprio attraverso questo tipo di pane, di cui il comandante era ghiotto

.
Epoca viscontea: Già sotto i Visconti, il pane con l'uva era un alimento tipico per festeggiare matrimoni e ricorrenze

- . Era una tradizione diffusa anche tra le famiglie contadine più

povere, poiché utilizzava ingredienti semplici come farina e uvetta essiccata in autunno

L'evoluzione moderna: Da basso ad alto

Fino agli inizi del Novecento, il panettone era basso e compatto, una versione artigianale proposta da storiche pasticcerie come Biffi e Cova

La vera rivoluzione avvenne nel 1919 con Angelo Motta, che decise di trasformare l'impasto originale

Lievitazione naturale: Motta utilizzò l'antico metodo della lievitazione naturale per rendere il dolce alto, soffice e bombato

Industrializzazione: Nel dopoguerra, grazie a intuizioni di marketing come il marchio a forma di "M" con il Duomo stilizzato, il panettone divenne un'industria di successo esportata in tutto il mondo

Il "Parente Povero": Il Pan Tranvai

Parallelamente al panettone "nobile", esisteva una versione più umile chiamata Pan tranvai

Si trattava di un pane con uvetta decisamente basso, denso e con poco burro, venduto alle fermate dei tram a vapore che portavano i lavoratori dalla provincia a Milano

Negli anni '50, nelle famiglie più povere, specialmente nel legnanese, era proprio il Pan tranvai a celebrare il Natale, dato che il panettone industriale era ancora un lusso per pochi

Quali sono le differenze tra panettone e Pan tranvai?

Come ha rivoluzionato il panettone la pasticceria di Angelo Motta?

Qual è la storia del tentato avvelenamento del conte Carmagnola?

lib350-05-pane-uvetta - Leggende e tradizioni. - Le leggende e le tradizioni legate al territorio lombardo, e in particolare a Milano e Legnano, si intrecciano profondamente con la storia della gastronomia e del folklore locale, fungendo

da veicolo per preservare la memoria comunitaria

Le leggende e le tradizioni legate al territorio lombardo, e in particolare a Milano e Legnano, si intrecciano profondamente con la storia della gastronomia e del folklore locale, fungendo da veicolo per preservare la memoria comunitaria

La Leggenda del Panettone

La nascita del panettone è legata a una celebre narrazione ambientata in Corso Magenta, presso la Casa degli Atellani

Secondo la leggenda, il falconiere Ughetto degli Atellani si innamorò di Adalgisa, figlia del fornaio Toni

Per aiutare la bottega in difficoltà e conquistare la giovane, Ughetto suggerì di aggiungere al pane ingredienti ricchi come burro, zucchero, uova, cedro candito e uvetta

Il successo fu tale che il "Pan de Ton" (pane di Toni) divenne il dolce natalizio per eccellenza, permettendo ai due giovani di sposarsi

Tradizioni Storiche e "Povere"

Oltre al mito, le fonti riportano tradizioni consolidate nel tempo:

Origini antiche: Già all'epoca dei Visconti, il pane con l'uvetta veniva prodotto per festeggiare ricorrenze e matrimoni

Era un'usanza diffusa anche tra i contadini, che utilizzavano l'uva essiccata in autunno per arricchire la farina durante l'inverno

Testimonianze del XV secolo: Una prima prova storica risale al 1426, legata al tentativo di avvelenamento del conte di Carmagnola tramite un pane ripieno di uvetta di cui era ghiotto

Il Pan tranvai: Rappresenta la tradizione "povera" del panettone

Veniva venduto alle fermate dei tram a vapore che portavano gli operai a Milano ed era un pane denso, con poco burro ma ricco di uvetta

Per decenni, specialmente nel dopoguerra, ha rappresentato il dolce di Natale per le famiglie meno abbienti della provincia

Folklore e Tradizioni a Legnano

La conservazione delle tradizioni locali è oggi portata avanti da realtà come la Famiglia Legnanese, che attraverso il gruppo folcloristico "I Amis" si impegna a mantenere vivi gli usi di una Legnano contadina ormai scomparsa

Le loro attività includono:

Costumi Tradizionali: Gli abiti, ispirati alla moda locale dell'800 e dei primi del '900, riflettono l'estrazione agricola della zona

. Gli uomini indossano gilet rossi e camicie di tela bianca, mentre le donne ampie gonne grigie (il rosso era evitato perché considerato poco serio) e scialli neri dipinti a mano con fiori di campo

Canti e Danze: Il repertorio include antichi canti popolari in dialetto lombardo, tra cui pastorali natalizie e "canti mimati" che riproducono antichi mestieri

. Le danze, come la Monferrina, la Curenta e il Lendler, venivano eseguite originariamente sull'aia per festeggiare i raccolti

Rassegne Interregionali: Manifestazioni come la Rassegna Gruppi Folcloristici celebrano lo scambio culturale tra diverse tradizioni regionali, mantenendo il legame con l'identità cittadina attraverso inni come "Me Car Legnan"

Come si vestivano i contadini di Legnano nell'Ottocento?

Quali sono i canti e le danze de I Amis?

Cos'è la Sagra del Carroccio menzionata nelle tradizioni?

lib350-06-pane-uvetta - Storia del panettone. - La storia del panettone è un affascinante percorso che intreccia leggende popolari, testimonianze medievali e l'evoluzione industriale del XX secolo

La storia del panettone è un affascinante percorso che intreccia leggende popolari, testimonianze medievali e l'evoluzione industriale del XX secolo

Le Leggende e l'Etimologia

Una delle leggende più radicate ne colloca la nascita in Corso Magenta a Milano, presso la Casa degli Atellani

. Si narra che Ughetto degli Atellani, innamorato di Adalgisa, figlia del fornaio Toni, suggerì di arricchire il pane comune con burro, zucchero, uova, cedro, canditi e uvetta sultanina per salvare gli affari della bottega

. Il successo di questo "pangrande" fu tale che la gente accorreva per comprare il "Pan de Ton", termine da cui deriverebbe il nome moderno "panettone"

Testimonianze Storiche e Origini Medievali

Al di là del mito, la prima testimonianza storica documentata risale al febbraio 1426

. In quell'anno, Giovanni Aliprandi fu accusato di aver tentato di avvelenare il conte di Carmagnola tramite un pane ripieno di uvetta secca, di cui il condottiero era ghiotto

. In realtà, l'usanza di preparare pani speciali con l'uvetta per celebrare matrimoni e festività era già diffusa in Lombardia al tempo dei Visconti

. Era una tradizione comune anche alle famiglie contadine, che utilizzavano ingredienti semplici come farina e uva essiccata in autunno

Il "Parente Povero": Il Pan Tranvai

Parallelamente al panettone nobile, esisteva il Pan tranvai, considerato il suo "parente povero" e rimasto a lungo un prodotto puramente artigianale

. Questo pane, basso e denso con poco burro ma ricco di uvetta, veniva venduto alle fermate dei tram a vapore che portavano gli operai della provincia a Milano

. Negli anni '50, mentre il panettone industriale era ancora un lusso, molte famiglie meno abbienti festeggiavano il Natale proprio con il Pan tranvai

. La sua ricetta tradizionale è stata preservata anche grazie a panificatori come Mario Rivolta di Legnano

La Rivoluzione di Angelo Motta

Il panettone moderno, dalla forma alta e bombata, nasce nel 1919 grazie ad Angelo Motta

- . Prima di allora, il dolce era basso e compatto, come quello prodotto dalle pasticcerie Biffi e Cova
- . Motta rivoluzionò l'impasto utilizzando il metodo della lievitazione naturale, creando un dolce soffice e ricchissimo di condimenti

. Industrializzazione e Successo Mondiale

Negli anni '30, Motta iniziò la produzione su larga scala in Via Carlo Alberto, per poi espandersi nel dopoguerra in uno stabilimento in Viale Corsica

- . Fu un pioniere anche del marketing, creando il celebre marchio con la "M" e il Duomo di Milano stilizzato per ribadire l'identità meneghina del dolce
- . Grazie a questa evoluzione industriale, il panettone è passato dall'essere un prodotto artigianale d'élite a un successo esportato in tutto il mondo

. Quali sono le caratteristiche del Pan tranvai?

Com'era il panettone prima della rivoluzione di Motta?

Raccontami di più sulla leggenda di Ughetto e Adalgisa.

lib350-07-pane-uvetta - Pan tranvai. - Il Pan tranvai è storicamente considerato il "parente povero" del panettone

Il Pan tranvai è storicamente considerato il "parente povero" del panettone

- . Si tratta di un pane ricco di uvetta la cui preparazione, a differenza del panettone industriale, è rimasta legata a una dimensione prettamente artigianale e affidata all'esperienza dei panettieri

. Ecco i dettagli principali riguardanti la sua storia e le sue caratteristiche:

Origini e Contesto Sociale

Radici Antiche: Sebbene associato a tempi più recenti, l'usanza di produrre pane con l'uva risale già all'epoca dei Visconti per celebrare ricorrenze e matrimoni

- . Era un dolce tipico delle famiglie contadine povere della pianura e

delle montagne lombarde, poiché richiedeva ingredienti semplici come farina e l'uva essiccata durante l'autunno

. Il Dopoguerra: La ricetta riemerse con forza dopo la Seconda Guerra Mondiale, durante il periodo della ricostruzione

- . Mentre il panettone era ancora un lusso per pochi, il Pan tranvai divenne il dolce con cui le famiglie meno abbienti festeggiavano il Natale

. **Cibo per i Lavoratori:** Negli anni '50, prima della diffusione delle mense aziendali, gli operai che si recavano nelle industrie dell'hinterland milanese lo utilizzavano come pasto sostanzioso per la pausa pranzo, portandolo nella tipica "schiscetta"

. L'Est di Nome

Il nome "Pan tranvai" deriva dalla vulgata popolare che lo associò immediatamente ai luoghi di vendita

- . Il dolce veniva infatti venduto alle fermate dei tram a vapore che collegavano il nord della provincia a Milano, servendo i lavoratori pendolari

. Caratteristiche e Ricetta

La ricetta del vero Pan tranvai è stata trascritta nel dopoguerra dal cav. Mario Rivolta, un panificatore di Legnano

- . Le sue caratteristiche distintive includono:
Ingredienti: Realizzato con fior di farina di frumento e impastato con zibibbo di prima scelta
- . Rispetto al panettone classico, contiene poco burro ed è privo di altri canditi

. **Aspetto:** Ha una forma a bastone (lungo circa due spanne e largo una) ed è decisamente basso e denso

. **Consistenza:** All'esterno si presenta "bruciacchiato" e croccante, mentre l'interno rimane morbido, dolce ed elastico, caratterizzato da una "larga spugna"

. Oggi, molti panettieri continuano a proporre il Pan tranvai durante

tutto l'anno, rendendolo un prodotto non più esclusivamente legato alle festività natalizie

- Chi era Mario Rivolta e cosa fece per il Pan tranvai?
- Quali sono le differenze tra panettone industriale e artigianale?
- Come veniva consumato il Pan tranvai durante la pausa pranzo?

lib350-07-pane-uvetta - Angelo Motta milanese. - Angelo Motta è stato una figura centrale nella trasformazione del panettone da prodotto artigianale a icona industriale milanese conosciuta in tutto il mondo

Angelo Motta è stato una figura centrale nella trasformazione del panettone da prodotto artigianale a icona industriale milanese conosciuta in tutto il mondo

Ecco i punti principali relativi alla sua storia e al suo impatto, come riportato nelle fonti:

La nascita della pasticceria (1919)

Nel 1919, Angelo Motta aprì la sua pasticceria a Milano, in Via della Chiusa

- Inizialmente si organizzò con strumenti di fortuna: le fonti raccontano che attrezzò il suo forno persino con un gruppo elettrogeno militare acquistato alla fiera di Senigallia

La rivoluzione del panettone

Motta ebbe l'intuizione di trasformare il tradizionale "pane con l'uvetta" milanese, che fino ad allora era un dolce basso e compatto (tipologia proposta da storiche pasticcerie come Biffi e Cova)

La sua innovazione consistette in:

Lievitazione naturale: Utilizzò l'antico metodo della lievitazione naturale per rivoluzionare l'impasto

Nuova forma: Grazie a questo metodo, creò un panettone più alto, soffice e bombato, arricchendolo notevolmente con canditi e uvetta

Marketing e identità milanese

Motta fu un pioniere anche nel marketing

- Decise di sottolineare l'origine e l'identità milanese del dolce attraverso:

Il celebre marchio a forma di "M"

L'inserimento del Duomo stilizzato nel logo, per legare indissolubilmente il prodotto alla sua città natale

L'ascesa industriale

Dalla piccola bottega di Via della Chiusa, l'attività crebbe rapidamente:

Già negli anni '30, aprì uno stabilimento in via Carlo Alberto (l'attuale Via Mazzini) per far fronte ai numerosi ordini

Nel dopoguerra, l'azienda divenne una vera e propria industria, trasferendosi in Viale Corsica in un ex deposito ATM

Questo passaggio permise al panettone di diventare un successo esportato in tutto il mondo, a differenza dei primi prodotti artigianali

Il contesto sociale

Mentre il panettone Motta si imponeva sulle tavole delle famiglie milanesi più abbienti, le fonti ricordano che per lungo tempo (almeno fino agli anni '50) rimase un lusso per pochi

- Le famiglie più povere, specialmente in provincia, continuavano a festeggiare il Natale con il "Pan tranvai", una versione più umile, bassa e densa del pane con l'uvetta

Com'era fatto il Pan tranvai e chi lo mangiava?

Quali sono i dettagli dei costumi popolari di Legnano?

Quali canzoni e balli esegue il gruppo I AMIS?