



La nuova patria del panettone Sant'Egidio

Angelo Forino

Gustoso e profumato, realizzato con uvetta e canditi, con le albicocche del Vesuvio o i fichi del Cilento, da qualche anno anche a Milano spopola un eccellente panettone prodotto nell'Agro Nocerino. A renderlo tanto buono da scalare le classifiche dei migliori panettoni di Italia - non ultima quella del Gambero Rosso - c'è la sua particolare consistenza: soffice tra le mani e ancor più nella bocca. Lo produce a Sant'Egidio del Monte Albino il pagane Alfonso Pepe, il cui laboratorio nelle settimane che precedono il Natale si presenta come una frenetica fucina di bontà. Gli ordini di acquisto - per centinaia di pezzi alla volta, da tutta la penisola - tappezzano le pareti, trasformate in un enorme tazeobao. Tanto che il maestro pasticciere ha aperto un suo punto vendita nella Galleria Vittorio Emanuele, cuore del capoluogo meneghino, dove lo scorso anno sono andati a ruba oltre tremila pezzi. «La nostra lavorazione - ci spiega - segue la ricetta che avevo pensato per amici e familiari. Ora ne sforniamo quasi ventimila l'anno, cercando sempre di infondervi qualcosa del nostro territorio». Da un chilo, tre o cinque, questo indiscusso protagonista del Natale nasce dall'impasto base che riposa quattordici ore prima che si riprenda a lavorarlo. Azzerato qualsiasi tipo di conservante, ogni ingrediente è scelto con cura: lievito naturale, uova, burro, zucchero e vaniglia. Sui piani di marmo o di acciaio tutto scorre, con la sua supervisione, verso un prodotto perfetto. A rendere l'idea basta la piccola noce di burro posta al centro del taglio a croce sulla cima di ogni pagnotta, subito prima di passare alla cottura. Ultimo spettacolo, privilegio di pochi, è ammirare all'uscita dal forno il rito dell'"infilzata", quando ogni pezzo ancora caldo viene trafitto da due spilloni e posto, sottosopra, a riposare. Alfonso sorride soddisfatto e tutti, intorno a lui, ci assicurano che è sempre così.