



## Destinazione? Panettone città

Vicoli, piazze, palazzi e cattedrali possono finire persino sugli incarti e sulle confezioni dei lievitati natalizi. Accade a Milano, naturalmente. Ma anche a Ferrara, grazie a una giovane artigiana e a un collettivo di illustratori





In alto, lo speciale incarto dedicato a Milano per gli 80 anni di Vergani (foto di Enrico Sui Ummarino). In basso, alcuni momenti della produzione (foto di Samuele Boggi)

### Vergani rende omaggio a Milano

Il Duomo, il panettone e una piazza brulicante di persone. Il tutto espresso con una grafica d'antan, che evoca gli anni Cinquanta. “Quando nostro nonno trasferì la produzione nello stabilimento dove ancora siamo”, spiegano i cugini Lorella e Stefano Vergani, descrivendo l'incarto a mano che avvolge l'originale panettone di Milano. Non uno qualunque, bensì quello celebrativo dell'ottantesimo anniversario di un'azienda che ha fatto lievitare la storia del capoluogo lombardo. Corre infatti il millesimo 1944 quando Angelo Vergani - nonno di Lorella e Stefano - avvia un micro laboratorio di pasticceria in viale Monza. Per poi trasferirlo, un lustro dopo, nel 1949, in via Cristano - in zona Gorla - dove tutt'ora se ne sta. Producendo in grandi quantità ma rispettando una gestualità-ritualità quotidiana, che prevede il rinfresco del lievito madre per tre volte al dì (per 365 giorni l'anno); un'attesa di tre giorni, necessari per la lavorazione; e un'accurata selezione degli ingredienti. L'azienda familiare - che nel 2014 ha

ingredienti. L'azienda familiare - che nel 2014 ha ricevuto l'*Ambrogino d'Oro*, che nel 2018 ha collaborato con la Direzione Generale Agricoltura di Regione Lombardia nella definizione del Pat (Prodotto Agroalimentare Tradizionale) *Panettone di Milano* e che oggi include orgogliosamente anche i figli di Lorella, Andrea e Marco Raineri - si è impegnata infatti per eliminare totalmente l'uso di uova provenienti da allevamenti in gabbia, nel massimo rispetto del benessere dell'animale. Per un panettone etico e sostenibile, prodotto tutto l'anno e servito a fette tutto l'anno: nelle due boutique urbane (in corso di Porta Romana 51 e in via Mercadante 17). Fra le novità da provare? Il panettone con fichi, datteri, noci e cioccolato. Che assomma gli emblemi della tavola di Natale. Tra l'altro Vergani aderisce all'iniziativa solidale - giunta alla sua sesta edizione - [Panettone Sospeso](#). Mission? Dare un supporto concreto a chi vive in povertà e solitudine. Destinatari? La Casa dell'Accoglienza Enzo Jannacci e due hub di aiuto alimentare del Comune di Milano.