

## Panettone eine Spezialität



Der Panettone ist der Fahnenträger unter den qualitativ hochstehenden Hefeprodukten und wird, dank der tausendjährigen Kenntnisse über die natürliche Gärung, mit Stolz von den Bäcker-Konditorenmeistern hergestellt. Die Legende erzählt, dass die Erfindung des Panettone mit der Liebe zwischen einem jungen Mailänder namens Ughetto degli Altellani und der wunderschönen Bäckerstochter Adalgisa zusammenhängt.

Um sich bei ihrem Vater beliebt zu machen, liess er sich in dessen Backstube anstellen, wo er bald mit Neuheiten auf sich aufmerksam machte. Grossen Erfolg hatte Ughetto vor allem mit einem mit Zucker, Butter, Eiern und Rosinen angerichteten Brot, dem Vorläufer des heutigen Panettone.

Um den Panettone richtig zu geniessen und seine aussergewöhnliche Fragnanz und Zartheit schätzen zu können, muss er Raumtemperatur (ca.20 grad) haben. Nur so entfaltet er sein volles Aroma. Eine gute Tasse Kaffee oder Tee harmonieren ausgezeichnet mit dem Panettone Zum feierlichen Genuss wird er erst mit einem Glas Wein.

Das Garantiezeichen für Qualität wurde von den tessiner Bäcker-Konditorenmeistern geschaffen. Es zeichnet den handwerklich hergestellten Panettone aus und verpflichtet sie, ihn nach den Richtlinien des Raglements herzustellen. Insbesondere dürfen nur Butter und natürliche Aromen verwendet werden, und es muss auf jeglicher Zusatz von Farb-Konservierungs- und Feuchthaltemittel verzichtet werden. Eine aus Berufsleute Kommision wacht ständig über die Einhaltung der Richtlinien des Reglements.

Der Text wurde uns freundlicherweise von Al porto zu verfügung gestellt.

**Hotel della Posta, Via del Tiglio 4 CH-6605 Locarno-Monti  
0041 91 756 69 10**

[www.hotel-posta.ch](http://www.hotel-posta.ch)