

L'ultima scommessa di Baj Riscoperta del Pan Matalòch

Prodotti tipici

Dopo il successo della Resta tocca al dolce bellagino
«Impasto e lavorazione simili al panettone»

Nuova scommessa di Baj, il brand che punta a valorizzare i prodotti dolciari tipici comaschi. Dopo la Resta, arriva così il Matalòch. Lo storico marchio Baj, che dopo uno stop lungo decenni ha ricominciato

a sfornare panettoni, oggi aggiunge alle sue referenze un prodotto tipico della tradizione di Bellagio: il Pan Matalòch. Il dolce tradizionale a lievitazione naturale ha alle spalle una lunga storia, ricostruita con la collaborazione della Famiglia Comasca. L'origine del Pan Matalòch (dallo spagnolo matalfaluga, a sua volta dall'arabo habba-halua, anice, che è uno degli ingredienti), è identificata nei territori del Centro

e dell'Alto Lago. Tomaso Baj, erede del fondatore racconta: «Abbiamo deciso di inserire nella nostra produzione questo dolce tipico della cucina comasca, il cui impasto e lavorazione hanno molte affinità con quelli del panettone. Non a caso si ritiene che il Pan Matalòch fosse il dolce di Natale di questi territori. Gli ingredienti del Matalòch Baj vengono scelti con cura tra i migliori reperibili sul mercato: farina, latte,

burro, uova, noci, nocciole, mandorle, canditi, uvette, fichi secchi, datteri, prugne secche, oltre all'anice, ingrediente da cui deriva il nome».

Il Matalòch Baj, come la Resta, nascono per valorizzare le tradizioni della cucina lariana e renderle apprezzabili anche al pubblico turistico, come dolce da portare a casa. In comune hanno anche l'abbinamento a un libretto storico, la cui realizzazione è curata direttamente dalla famiglia Baj. La copertina del libretto, che riporta una antica e raffinatissima stampa in cromolitografia dei Portici di Bellagio è stata conservata a lungo in attesa di un utilizzo adeguato presso l'Archivio Enrico Levrini. **V. Dal.**



Cesare e Tomaso Baj hanno rilanciato il brand di famiglia