

BELLAGIO IL DOLCE TRADIZIONALE DEL LAGO RISCOPERTO E RIVISITATO DALLA PASTICCERIA BAJ

Torna il pan matalòch, era la prima colazione dei pescatori

– BELLAGIO –

SE I MILANESI hanno il panettone i comaschi possono fregiarsi addirittura di due dolci: la resta che è tipico di Como e il pan matalòch, dallo spagnolo matalfaluga che a sua volta deriva dall'arabo habba-haliua ovvero l'anice che è uno degli ingredienti, tipico del Centro e dell'Alto Lago in particolare di Bellagio. Entrambi i dolci della tradizione sono stati riscoperti e rivisitati dall'azienda Baj,

storico marchio della pasticceria fondata nel 1768 e famosa in tutta la Lombardia per i suoi panettoni, la cui produzione è ripartita nel 2016 dopo 91 anni di fermo dell'attività. Il pan matalòch in particolare ha molte affinità con il dolce milanese, in particolare per il suo impasto e il tipo di lievitazione. Non a caso si ritiene che fosse il dolce di Natale del Lario per i suoi ingredienti che sono farina, latte, burro, uova, noci, noc-

ciòle, mandorle, canditi, uvette, fichi secchi, datteri, prugne secche, oltre all'anice da cui deriva il nome. «L'alta varietà e densità di frutta secca caratterizzò questo dolce come alimento per la prima colazione dei pescatori – racconta Tomaso Baj - La tradizione volle che fossero le mogli a preparare ai loro mariti un alimento che potesse fornire l'energia per affrontare una intensa giornata di pesca, un alimento che oggi sappiamo essere ricco di vitamine, proteine, aci-

di grassi essenziali e sali minerali. La messa a punto della ricetta nasce da una collaborazione con la Famiglia Comasca che ha reso disponibili le informazioni storiche. La ricetta è stata adattata per garantire a questo dolce una maggiore durabilità e una maggiore morbidezza». E insieme al dolce c'è allegato un libretto, di stampe d'epoca tratte dall'archivio di Enrico Levrini, con immagini storiche della Perla del Lago alle quale il dolce è idealmente dedicato.



LA STORIA Tomaso Baj