

## Il dolce quotidiano e natalizio di Bellagio Pan Matalòch all'anice illustrato di Baj

**BISOGNA** riconoscere a Baj, storico marchio del panettone milanese tornato all'attività da qualche anno, un'azione divulgativa che va ben al di là della semplice produzione dolciaria: lo conferma l'ultima sua creazione che recupera il Pan Matalòch, dolce tradizionale del Centro e dell'Alto Lago di Como, in particolare di Bellagio.

Viene presentato come "dolce tipico della cucina lariana a lievitazione lenta naturale, 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".

L'origine del nome è individuata nello spagnolo *matafaluga*, a sua volta derivante dall'arabo *habba-halua* che indica l'anice, uno degli ingredienti caratterizzanti del dolce.

**QUELLO FATTO** in casa recuperava gli avanzi e diventava "secco in breve tempo", infatti prevedeva un consumo pressoché

immediato, mentre la versione di Baj è soffice e ricca di ingredienti ricercati: farina, latte, burro, uova, noci, nocciole, mandorle, canditi e fichi secchi, oltre al citato anice.

Per l'elevato contenuto di "vitamine, proteine, acidi grassi essenziali e sali minerali", rappresentava la prima colazione dei pescatori comaschi.

**ULTERIORE** testimonianza dell'afflato erudito di Baj è che per mettere a punto la propria ricetta ha instaurato una collaborazione con la Famiglia Comasca, "associazione di cultura locale della città di Como, la quale ha anche reso disponibile per la pubblicazione le informazioni storiche sul Matalòch".

Come di consuetudine, anche per questo nuovo prodotto di Baj ogni pezzo è accompagnato da un pregiato libretto illustrato, elegantemente impaginato, il quale racconta la storia legata al dolce, con testi che dispensano informazioni e immagini suggestive. (Storienogastronomiche.it)