



A Monza, con la San Vincenzo “il panettone dei poveri” di un tempo aiuta i poveri di oggi

Farina di grano e farina di segale, uva sultanina, strutto e burro, zucchero semolato, sale e lievito di birra, un po' d'acqua per mescolare il tutto prima di infornare: questa è la ricetta che la Società San Vincenzo suggerisce per riprodurre l'originale Pan Tramvai, dolce di tradizione oggi candidato a diventare prodotto rappresentativo del territorio brianzolo in occasione dell'Expo 2015.

Per due domeniche consecutive, il 26 settembre e il 3 ottobre, i volontari dell'associazione hanno allestito banchetti benefici davanti a numerose parrocchie di Monza e dintorni, dolci ed informazioni e sorrisi in cambio di un'offerta che andrà a sostenere le attività caritative che la San Vincenzo da anni svolge sul territorio.

“Un tempo il Pan TramVai veniva acquistato con le monetine rimaste di resto dopo aver comprato il biglietto del tram, quello a vapore che collegava Monza e Milano – ha raccontato Roberto Capellini, presidente della Società San Vincenzo De Paoli – Lo abbiamo scelto perché risiede nella nostra tradizione brianzola che risale ai primi del '900, quando questo “panettone dei poveri” addolciva le fatiche dei pendolari di inizio secolo”.

Senza voler creare polemiche non si possono non segnalare l'esistenza di numerose varianti della ricetta di questo dolce, a distanza di pochi km ogni panettiere ne indica una versione, “Il vero ” pan tramvai ” – così è riportato su un sito specializzato in gastronomia “made in Brianza” - era fatto con fior di farina di frumento e veniva impastato con zibibbo di prima scelta formando un bastone della lunghezza di due spanne, della larghezza di una e dell'altezza di tre quarti. Il segreto della bontà era quello di essere ben cotto, croccante ed elastico “a larga spugna”, quale mangiano gli angioli in paradiso”. Da segnalare anche la variante con le nocciole e quella con i canditi che, in rete, raccolgono apprezzamenti e critiche a seconda della tradizione con cui ciascuno è cresciuto, ma un fatto è certo: “I bambini ne andavano matti”, come afferma uno dei commenti alla ricetta trovata in un blog.

Gli eventi delle due guerre hanno fatto scomparire il " Pan Tramvai " per lunghi anni, per via dei tesseramenti, ma da qualche tempo è stata rispolverata la ricetta spesso ribattezzata come " pane con l'uva", nome meno evocativo della tradizione nata sui vagoni del tram e oggi racchiusa nella semplicità di qualche croccante boccone. Approfittando dell'occasione di scavare nel patrimonio storico-culinario monzese, i San Vincenzini hanno intenzione di adottare il Pan Tramvai come simbolo per la propria campagna di sensibilizzazione e raccolta fondi, "un prodotto che tutti possono apprezzare e che può rappresentare, nel nostro caso, un importante aiuto per le numerose famiglie bisognose che la nostra associazione da anni segue a domicilio – ha spiegato Capellini – Negli ultimi anni i casi segnalati hanno subito un forte aumento, causa mancanza di alloggi a prezzi moderati e di posti di lavoro. Speriamo che il Pan Tramvai, con i suoi ingredienti semplici e buoni, inauguri una nuova stagione per tutti".