



PANETÓN

EL PERÚ ES EL SEGUNDO CONSUMIDOR MUNDIAL DE ESTE BIZCOCHO DESPUÉS DE ITALIA, PAÍS DONDE FUE CREADO

¿Sabía usted que el Perú es el único país donde se come panetón todo el año? Esto nos convierte en el segundo país con mayor consumo per cápita del planeta, solo después de Italia, nación donde se creó este delicioso dulce. Otro país sudamericano que no solo acompaña al Perú entre los que más consumen panetón a nivel mundial (tercer puesto), sino que es el principal productor y exportador del bizcocho, es Brasil.

El panetón es común a prácticamente todos los países de Latinoamérica, en algunos de los cuales recibe nombres como “pan dulce” o “pan de pascua”, y fueron los emigrantes italianos que llegaron a nuestro continente desde finales del siglo XIX hasta la mitad del siglo XX, los responsables de su popularidad.

Para tener una idea más precisa de los volúmenes que se manejan, baste decir que el consumo anual de los peruanos en el 2019 fue de 1,1 kilos por persona, mientras que en Brasil, cada habitante del populoso país consumió 440 gramos de panetón. Por su parte, en Italia se vendieron 42,000 toneladas del producto según datos oficiales de la patronal Unione Italiana Food.

Económicamente hablando, el mercado del panetón en el Perú movió US\$200 millones durante el 2019, mientras que en Brasil, solo la empresa Bauducco, la mayor productora del bizcocho en el gigante latinoamericano, facturó US\$700 millones durante el 2019. Todas estas cifras dan cuenta de los panetones fabricados industrialmente, sin embargo, hay un gran número de panaderías que preparan versiones artesanales del dulce, lo cual significa que el mercado es mucho más amplio de lo que indican las cifras.

Si bien el panetón es un bizcocho que tradicionalmente se rellena solo de pasas y frutilla o fruta confitada, actualmente la variedad de rellenos es bastante amplia, y va desde el también clásico chocolate y caramelo, dulce de leche o manjar blanco, hasta quinua y kiwicha en el Perú, o panetones con sabor a manzana, piña y papaya como en el caso de Italia, que lidera el mercado de las innovaciones con más de 30 variedades de relleno, incluido uno sin relleno alguno, el “Corazón de Oro” (Cuore d’ Oro).

Entre los países a los que Perú y Brasil exportan mayor cantidad de panetones, la lista la encabeza Estados Unidos seguido de Bolivia y Chile. Otros mercados son España, Japón, Países Bajos, Ecuador, Bélgica, Colombia, Puerto Rico, Canadá, Panamá, Italia, Santa Lucía, Curacao, Aruba, Australia, Suiza, Costa Rica, Venezuela y Emiratos Árabes Unidos, entre otros.

UN POCO DE DULCE HISTORIA

Preparado originalmente en base a pasas, harina, levadura, huevos, mantequilla y azúcar, las raíces del dulce datan de la antigua Roma, cuando sus ciudadanos acostumbraban endulzar con miel grandes hogazas de pan, según se aprecia en una pintura del siglo XVI de Brueghel el Viejo y en un libro de recetas de Bartolomeo Scappi, cocinero personal de papas y emperadores en los tiempos de Carlos V.

Pero sobre el origen mismo del panettone como se le dice en italiano, hay muchas leyendas. Según la primera de éstas, la historia del postre nació hace más de cinco siglos, alrededor de 1490, cuando un joven aristócrata, Ughetto Atellani de Futi, se enamoró de la hija de un pastelero de Milán. Para demostrarle su amor se hizo pasar por aprendiz de pastelero bajo el nombre de Toni, e inventó un pan azucarado con forma de cúpula a base de frutas confitadas y aroma de limón y naranja. Los milaneses empezaron a acudir en masa a la pastelería a pedir el «pan de Toni», de ahí vendría el nombre de panettone.

Según otra versión de la leyenda, probablemente más conocida, el panettone nació en la corte de Ludovico Sforza alias El Moro, duque de Milán desde 1494 a 1500, en la Nochebuena. Se cuenta que el Duque celebró la Navidad con una gran cena, llena de deliciosos platos dignos de la riqueza de la corte milanese. El postre iba a ser la natural conclusión de tan lujoso banquete, sin embargo, al momento de sacarlo del horno el cocinero se dio cuenta que se había quemado. Hubo un momento de terror en la cocina de Ludovico, pero afortunadamente un lavaplatos

POR: MARIO CASTRO GANOZA



llamado Antonio, había pensado utilizar las sobras de los ingredientes para amasar un pan dulce y llevárselo a su casa. Dada la situación, el joven le propuso al cocinero servir su pan como postre.

Era un pan dulce muy bien subido, lleno de fruta confitada y mantequilla que fue llevado inmediatamente al duque. El inusual postre tuvo un enorme éxito y Ludovico preguntó al cocinero quién lo había preparado y cuál era su nombre. El cocinero le presentó al joven Antonio quien confesó que ese postre todavía no tenía nombre. El señor entonces decidió llamarlo «Pan de Toni (Antonio)», que con los siglos se convertiría en panettone.

Sin embargo, Massimo Montanari, profesor de Historia de la alimentación de la Universidad de Bolonia (Italia) asegura que estas leyendas son solo eso, leyendas, ya que el panteón, tal como se le conoce hoy en día, si bien tiene su origen en los medievales "panes de las fiestas", es un dulce de cuyo origen se enmarca dentro de la tradición colectiva y por ende, no hay un solo creador del mismo, ha evolucionado con el tiempo y las costumbres populares.

En este mismo sentido y si bien el nacimiento del panetón se encuentra muy vinculado a la ciudad de Milán, lo cierto es que los panes de fiesta o costumbres parecidas a estos dulces eran comunes a otras regiones del norte de Italia.

EN EL PERÚ

Si se le pregunta a cualquier italiano cuál es el origen del panetón, responderá inmediatamente que el bizcocho fue creado por "Motta". Efectivamente, fue en 1919 que el panadero milanés Angelo Motta le agregó levadura a la receta tradicional del panetón, que luego envolvió en un papel especial para que tomara su forma abovedada a la hora de hornearlo, ya que hasta ese momento el dulce tenía una forma plana.

Años después en 1925, a Motta le salió un competidor, Gioacchino Alemagna, otro panadero que creó su propia receta del dulce, la cual sería la primera en ser introducida al Perú por Antonio D'Onofrio a fines de los años 50 bajo la marca que lleva su apellido. La competencia entre Motta y Alemagna determinaría el inicio de la producción industrial del panetón. ■

ENVÍO DE DOCUMENTOS A PERÚ



FORMULARIO PARA EL SERVICIO DE ENVÍO DE DOCUMENTOS A PERÚ

● DATOS DEL REMITENTE (socio en Japón)

Código de Socio: _____

Apellidos Nombres: _____

Dirección: 〒 _____

Teléfonos: _____

■ DATOS DEL DESTINATARIO EN PERÚ (mayor de edad)

Apellidos Nombres: _____

Parentesco: _____

Dirección: _____

Fecha de Nacimiento: / / DNI: _____

Teléfonos: _____

E-mail: _____

Marcar con una "x"

- RECOJO EN OFICINA DE LIMA: ¥1,200 por cada 50g y/o fracción
- ENVÍO A DOMICILIO (Lima-Callao): ¥1,200 por cada 50g y/o fracción
+ ¥350 del envío por mensajería
- ENVÍO A PROVINCIA: ¥1,200 por cada 50g y/o fracción
+ ¥1,100 del envío por mensajería

Especificar contenido:

- Documentos como DNI (sin chip), brevete peruano, partidas, certificados, cartas, recibos, koseki, fotos, etc...
- NO ESTÁ PERMITIDO:** documentos con chip (ej.DNI), pasaporte, carnet de extranjería, brevete japonés, tarjetas de banco, tarjetas de crédito, pasajes aéreos, cheques, etc...

No nos responsabilizamos en caso de pérdida o deterioro ocasionados por desastres naturales o causas ajenas a nuestra voluntad.

Fecha: / / Firma: _____

- **ES REQUISITO INDISPENSABLE llenar el formulario y firmarlo** para autorizar el servicio (sino fuera así, el documento quedará retenido en nuestra oficina).
- Todos los sobres serán abiertos para verificar su contenido.

KYODAI SERVICIOS

〒141-0022 Tokyo-to, Shinagawa-ku,
Higashi Gotanda 1-13-12,
Ichigo Gotanda Bldg.6f-601.
Tel.03-3280-1025

 **KYODAI**
Servicios