

5 f h] [c g



Era noite de Natal, em Milão, governada pelo Duque Ludovico Sforza, famoso por ter uma das mais requintadas cortes da época. Sobretudo sua cozinha era muito renomada. Desde a tarde, suas chaminés exalavam perfumes maravilhosos, que estimulavam o apetite de toda a vizinhança. Desejando fazer uma ceia inesquecível, o cozinheiro-mor decidira preparar uma sobremesa especial: um fabuloso doce cuja receita os venezianos haviam trazido do longínquo Oriente.

Afanava-se o mestre na elaboração de sua obra-prima e, ao mesmo tempo, orientava e fiscalizava os demais cozinheiros que se dedicavam a aprontar os inúmeros pratos do lauto banquete. Na grande cozinha, todos estavam tomados pela característica alegria do Natal italiano.

Todos não... Isolado num canto, um jovem ajudante recém-chegado da Lombardia suspirava de saudades da casa paterna, recordando-se das festas natalinas realizadas nos lares camponeses de sua região, pouco favorecidos de recursos econômicos, mas ricos de vida familiar e amor ao maravilhoso.

Levado por esses sentimentos nostálgicos, resolveu ele preparar um pão especial, como os que eram feitos por sua mãe na véspera de Natal. Não dispoñdo, porém, de todos os ingredientes necessários, teve de contentar-se com as sobras do material utilizado pelo cozinheiro-mor na elaboração da misteriosa sobremesa.

Qual seria o resultado? Nem ele mesmo sabia...

Uma vez iniciada a ceia de Natal, intensificou-se a atividade na cozinha, e o mestre cozinheiro esqueceu no forno o seu belo

5 f h] [c g

misterioso doce... Enorme foi sua consternação ao constatar que ele havia queimado. Seu dourado sonho de um grande sucesso estava transformado na dura realidade de um vexatório fracasso, pois, como preparar em tão pouco tempo outra sobremesa especial? À vista desse desastre, não conseguiu conter algumas lágrimas.



Tomado de compaixão, o jovem lombardo aproximou-se dele e lhe ofereceu os três grandes bolos que acabava de tirar do forno. Num piscar de olhos, o experiente cozinheiro notou a elegância de sua forma cilíndrica e percebeu que seu delicioso perfume deveria corresponder a um requintado sabor.

Quem estava à mesa era o Duque Sforza com sua corte, ou seja, os mais exigentes comensais da Itália. Porém, não restava outra saída senão correr o risco. Tomou, pois, a decisão de servir como sobremesa aquela curiosa iguaria. Ele próprio se incumbiu de cortá-los caprichadamente em fatias e dispô- las de forma artística em bandejas de prata.

Surpreenderam-se o Duque e seus convivas, ao verem aquele exótico bolo enfeitado por frutas cristalizadas e do qual se desprendia um convidativo perfume. Instintivamente, começaram a aplaudir, e num instante seu requintado sabor lhes havia conquistado o paladar. Sucesso completo!

O Duque mandou vir à sua presença o autor daquela obra maravilhosa. Para surpresa de todos, não apareceu o afamado mestre, mas um tímido ajudante de cozinha.

&#

5 f h] [c g

- Qual é teu nome? - Eu me chamo Toni...

- Ora, então este é o Pane Toni! (o Pão do Toni).

Deste modo, o Duque Ludovico Sforza batizou aquele curioso pão doce com o nome de Toni, seu criador. E determinou-lhe que preparasse outros iguais, em maior quantidade, no Natal do ano seguinte. Assim nasceu o panetone, por obra do acaso, aliás, como tantas maravilhas da arte culinária.

Em pouco tempo, o “Pão do Toni” conquistou os lares italianos, e se espalhou pelo mundo inteiro, a ponto de ficar indissociavelmente ligado às festas natalinas.

#