

# Manzapanettum: il Panettone Siciliano è nato prima di quello Milanese

Autore: Redazione

Data: 23 Novembre 2021



- **Panettone Siciliano** nato prima di quello **lombardo**? La storia del **Manzapanettum**.
- Chiamato anche **Panfarcito**, si faceva in **Sicilia** già nel XIV secolo.
- Era farcito con **passolina**, miele e mandorle.

I **maestri pasticceri siciliani** hanno sviluppato una grande maestria nella preparazione del **panettone**. Si pensa che il dolce simbolo del **Natale** del Nord Italia sia stato ufficialmente adottato dalla nostra Isola, ma sapete che il **panettone siciliano** sarebbe **nato prima** di quello lombardo? Mettetevi comodi, vi raccontiamo una dolcissima e quasi inedita storia.

Già nel **XIV secolo**, infatti, sarebbe esistito nella nostra isola un dolce chiamato "**Panfarcito**", a base di miele, [mandorle](#) e passolina, cioè uva passa. A illuminarci sull'argomento è una ricerca del **Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani**: questa testimonianza, infatti, si trova in un bollettino pubblicato nel 1983. Ma cerchiamo di capire ancora meglio.

## Panettone Siciliano, la vera storia

I **Siciliani**, quindi, avrebbero **inventato** un **antenato del panettone**: un [pane farcito](#), lievitato e ripieno di uva passa e canditi. Il nome siciliano non ha nulla a che vedere con quello **milanese**, però, quando si parla di ingredienti, forma e tempi di cottura, beh, siamo molto vicini.

Le prime informazioni sul **pane farcito siciliano**, **Panfarcito**, si trovano in un elenco proposto da un viaggiatore palermitano a **Messina**, risalente alla seconda metà del **XIV secolo**. Nella lista c'era anche il prezzo delle materie prime utilizzate per preparare quel dolce. I **pani dolci**, nel Medioevo, erano molto diffusi.

Si trattava anche di un modo, per i sovrani, di rimpinguare le casse reali. Per la produzione di dolci di questo tipo, infatti, vennero appositamente create varie leggi. Le varie province siciliane facevano a gara per eccellere. Ecco, dunque, quali tipi di **panettone siciliano** esistevano.

## Panettone inventato in Sicilia: il Manzapanettum

Nel 1311, a **Montalbano Elicona**, in provincia di Messina si segnala la produzione del **Manzapanettum**. Si parla di questo **dolce** anche a Messina, nel 1367, a **Corleone** (PA) nel 1444, nel 1422 a **Trapani** e nel 1455 a **Palermo**. A pensarci un po' su, ancora oggi esistono alcuni lievitati, in diverse parti della nostra Isola, che sono proprio a base di [uvetta](#) e che, nel sapore, richiamano quel gusto a cui ci ha abituato il classico panettone.

A proposito di **classico panettone**, le sue origini sono a metà tra storia e **leggenda**. Si narra la storia di **Messer Ulivo degli Atellani**, falconiere, che abitava nella Contrada delle Grazie a Milano. Innamorato di Algisa, bellissima figlia di un fornaio, si fece assumere dal padre di lei come garzone. Per incrementare le vendite, provò a **inventare un dolce**. Impastò farina, uova, burro, **miele** e uva sultanina, poi infornò.

## Perché il Panettone si chiama così

Altre cronache riportano che il **cuoco** al servizio di Ludovico il Moro fu incaricato di preparare un sontuoso [pranzo di Natale](#) a cui erano stati invitati molti nobili del circondario. Il dolce, **dimenticato per errore nel forno**, quasi si carbonizzò. Toni, un piccolo sguattero, propose una soluzione: «Con quanto è rimasto in dispensa – (farina, burro, uova, della scorza di cedro e qualche uvetta) – stamani ho cucinato questo dolce. Se non avete altro, potete portarlo in tavola». Il cuoco acconsentì. Tutti furono entusiasti e al duca, che voleva conoscere il nome di quella prelibatezza, il cuoco rivelò il segreto: «L'è 'l **pan del Toni**». Da allora è il "**pane di Toni**", ossia il "**panettone**".

Pietro Verri, nella sua Storia di Milano, riporta un'antica consuetudine del IX secolo, legata alle feste cristiane del **territorio milanese**. «Il giorno del Santo Natale i padri di famiglia distribuivano, sin d'allora, i denari; acciò tutti potessero divertirsi giuocando. Si usavano in quei giorni dei pani grandi; e si ponevano sulla mensa anitre e carni di maiale; come anche oggidì il popolo costuma di fare».

Nel XV secolo, come ordinato dagli antichi statuti delle corporazioni, ai **fornai** che nelle botteghe di Milano impastavano il pane dei poveri (pane di miglio, detto pan de mej) era vietato produrre il pane dei ricchi e dei nobili (pane bianco, detto micca). Potevano farlo solo il giorno di Natale, quando aristocratici e plebei potevano consumare lo stesso pane, regalato dai fornai ai loro clienti. Era il pan di scior o pan de ton, ovvero il pane di lusso (di **frumento**, farcito con **burro**, **miele** e **zibibbo**).

## Il Panettone Siciliano esisteva già nel XIV secolo

La più antica, e certa, attestazione di un “**Pane di Natale**” prodotto con burro, uvetta e spezie si trova in un registro delle spese del collegio Borromeo di Pavia del 1599, quando tali “Pani” furono serviti durante il pranzo natalizio agli studenti. Quindi i riferimenti in merito al **panettone siciliano** sono più antichi. Il **Manzapanettum** è antecedente a queste storie. Non stupisce che i siciliani siano abili nella preparazione del panettone: hanno una grande tradizione di dolci natalizi! **Foto: [Nicola](#) – [Licenza](#).**

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/panettone-siciliano/>

Generato il 16/03/2026