

PausaMi



Conoscete la leggenda
tutta milanese di
San Giorgio

21 aprile
dalle h. 10:30 alle 18,30

Degusta



il tradizionale e milanese

Pan de Mej e Barabajada/ Pausajada

*Gradita la prenotazione
per informazioni*

Conoscete la storia di San Giorgio?

Le abitudini, gli usi e i costumi di una popolazione, o degli abitanti di un agglomerato diventa molto importante. Tra poco sarà il 23 aprile e a Milano si festeggia San Giorgio. Conoscete la storia? La tradizione e le due leggende che sono legate a questo Santo con la storia di Milano?

Il 23 aprile a Milano è da secoli che si è soliti mangiare il Pan de Mej? Ma chi conosce la storia e il perché? Quando è nata questa tradizione?

1 Leggenda

Una affonda le sue radici nella Milano medievale, racconta della ribellione contro i soprusi del brigante **Vione Squilletti**. Uomo feroce e spietato che, seguito dal suo manipolo di fedeli, terrorizzava il rione oggi corrispondente alla zona sud del capoluogo lombardo. Stufi dei soprusi e delle continue vessazioni, gli abitanti si rivolsero a **Luchino Visconti**, signore di Milano, per ottenere giustizia. Il **23 aprile del 1339** andò dunque in scena lo scontro tra gli armigeri di Visconti e i briganti conclusosi con ... (vieni a scoprirla con PausaMi)

2 Leggenda

San Giorgio tuttavia non è solo il cavaliere che sconfisse il drago, ma anche **il santo protettore degli scout** e, soprattutto, **dei lattai**. Proprio da questo ruolo di patrono trae spunto la seconda leggenda, risalente al XIX secolo. Il 23 aprile, infatti, giorno di San Giorgio, era ai tempi anche la data indicata per ... (vieni a scoprirla con PausaMi)

Ricetta antica, ma non originaria

Ingredient :

..... de farina gialda a grana gròssa
 de farina gialda fina
 e zuccher semolaa
 de butter
 oeuv
 quindes gramm de levaa de birra
 Panigada ; zuccher vanigliaa
 Saa; on gottin de latt



Varianti e variazioni

A partire dal 1700 tuttavia al posto della farina derivata da solo miglio, si è diffusa la consuetudine di preparare questo dolce con una **miscela delle più comuni varietà di mais e grano**. Le modifiche nella ricetta non hanno tuttavia portato a un'evoluzione semantica (Volete scoprire le proprietà benefiche degli ingredienti?)

Antropologia del gusto e alimentazione naturale

PausaMi vi propone di degustare il Pan de Mej, detto anche Meino o Pan Meino, tradizione milanese nel giorno di San Giorgio (23 aprile) il 21 aprile dalle h. 10:30 alle 18:30 in via Eugenio Villoresi 11- Milano

Storia

La **Barbajada** è una bevanda milanese, molto in voga nella prima metà dell'1800, che accompagna la degustazione dei dolci.

Diventa presto un momento d'incontro e non solo di degustazione per il milanese.

“Il rito delle cinque” per il milanese era comune fino agli anni trenta del secolo scorso, poi, pian pian è andato a scomparire perché il procedimento con il quale viene realizzata la Barbajada è impegnativo e lungo.

Negli anni cinquanta del secolo scorso sono pochi bar, selezionanti e amanti delle tradizioni a proporla fino a scomparire quasi del tutto negli anni settanta.

Questa bevanda è preparata con ingredienti semplici ma lavorata manualmente con la frusta fino a

schiumare ed essere omogenizzata, è servita fresca, in bicchiere d'estate o calda, con panna, in tazza, d'inverno, generalmente accompagnata da qualche buon biscotto o dolcetto.

Il suo nome deriva dal nome proprio del suo inventore, Domenico Barbaja, in gioventù garzone di

un caffè, poi organizzatore di spettacoli musicali e fondatore del *Caffè dei Virtuosi* a fianco della Scala.

BARBAJADA	
<p>Scheda allegata alla delibera P.G. avente per oggetto: Riconoscimento “De.Co.” (Denominazione Comunale) ai prodotti gastronomici tradizionali milanesi: Minestrone alla Milanese, Costoletta alla Milanese, Mondeghili, Rostin Negàa, e Barbajada, di cui fa parte integrante, composta da 1 pagine.</p> <p>IL DIRETTORE DEL SETTORE ARTIGIANATO E AGRICOLTURA Dott. Angelo Menegatti</p>	
STORIA	<p>La Barbajada</p> <p>E' una bevanda storica della prima metà dell'ottocento.</p> <p>Deve il suo nome all'inventore, Domenico Barbaja nato a Milano nel 1778.</p> <p>Iniziò la carriera come cameriere in un caffè milanese e grazie alle sue attitudini diresse il teatro alla Scala, il San Carlo e il Teatro alla Cannobiana (ora Teatro Lirico). Portò al successo importanti compositori, quale agente teatrale, quali Gioacchino Rossini, Gaetano Donizzetti e Vincenzo Bellini.</p> <p>Proprietario dell'omonimo caffè sotto lo scomparso Coperto del Figini, fondò il Caffè dei Virtuosi che sorgeva a fianco del Teatro alla Scala, e, forse in memoria delle sue umili origini di cameriere, creò la Barbajada bevanda a base di caffè e cioccolato, diffusa a Milano fino agli anni trenta.</p> <p>Scrisse di lui il Rovani: “Quest'uomo che aveva cominciato la sua carriera con il fare il guattero nei fondaci delle bottiglierie, poi sospinto dal suo genio nell'anno stesso in cui Volta inventò la pila, scoperse l'alto segreto di mescolare la panna con il caffè e con la cioccolata, onde nell'imperitura parola di Barbaiada, si fece un monumento più saldo del granito.”</p>
INGREDIENTI per 4 persone	<ul style="list-style-type: none"> • Cioccolata liquida; • Caffè; • Latte o panna.
RICETTA	<p>Si prepara mettendo nella cioccolatiera un terzo di cioccolata liquida, un terzo di caffè e un terzo di latte o panna e frullando il tutto sul fuoco in modo che faccia la schiuma. La cioccolata deve essere sciolta in acqua e non latte.</p> <p>D'estate è ottima anche fredda.</p>



Chi è PausaMi?

PausaMi trova espressione degli equilibri vitali nell'attività dei suoi punti vendita.

È un **negozio dinamico**, e con il “cuore”.

Dinamico: perché è attento alle richieste e al “mood” del cliente e propone prodotti e attività anche attraverso l'ascolto durante le “quattro chiacchiere” scambiate che diventano occasione per inserire nuove esperienze e prodotti graditi nel proprio portafoglio.

Con il **cuore**: perché il cliente che entra in PausaMi ne esce un amico di chi ha incontrato, che sia un altro cliente o il personale del punto vendita. Il cuore viene cercato anche nei fornitori che PausaMi seleziona per garantire prodotti realizzati con amore, con le migliori tecniche di produzione che non alterino gli ingredienti e a basso impatto ambientale.

Per far conoscere i prodotti e poter far degustare le prelibatezze ha ideato un format originale, è nato il “Convivio Alimentaceutico”.

È un negozio con le 3 E:

Emozionale

Ritrovare l'emozione di stare insieme ad altre persone per condividere un hobby, una passione un interesse. Qui si trova lo spazio per l'arte che PausaMi incentiva nelle sue molteplici sfaccettature. Da PausaMi puoi scoprire la trilogia Fantasy di “Medhelan” sulla nascita di Milano, dalle origini pre-celtiche, basate su ricerche archeologiche. Puoi fare incontri a tema. Riscoprire l'emozione di stare in compagnia e rilassarti facendo 4 chiacchiere con amici nuovi e di vecchia data e tanto altro ancora. PausaMi ascolta le richieste dei suoi clienti ed è attento a esaudirle. È un'emozione accogliere un bimbo prematuro offrendogli il primo corredo in collaborazione con l'associazione 'Cuore di Maglia'.

Esperienziale

Entrare nel Mondo di PausaMi è un'esperienza unica: riscopri i sapori antichi con i suoi prodotti storici e con l'alimentazione naturale; conosci le tradizioni delle regioni italiane, non solo culinarie; puoi partecipare ai laboratori con il narratore o immergerti in un mondo fatato o a cena con le magiche rune e la loro lettura o con i corsi di astrologia.

Etico

PausaMi collabora con varie associazioni, enti no-profit e case circondariali (volte al recupero e reintegrazione nella società dei loro ospiti), incentiva l'arte favorendo esposizioni e presentazioni.

È sempre presente e in prima linea in attività di solidarietà: dalle raccolte che sono state fatte in collaborazione con l'onlus “Operativi al massimo” e con altre associazioni come l'ARCA, per le popolazioni colpite dal sisma o altre calamità, alla raccolta di cibo per cani e gatti durante l'estate. PausaMi è vicina agli ospiti delle case circondariali supportando il loro lavoro e delle cooperative che operano per il loro recupero, proponendo la vendita e la degustazione dei loro prodotti presso i propri punti vendita.

Per ulteriori informazioni contattare o ricevere la cartella stampa anche formato digitale:

GP Consulenza

393.2557243 email: info@pausami.it

Cordiali saluti