

PausaMi



Panetton & Barbajada

18 dicembre dalle h. 10,00 alle h. 19.00

La TRADIZIONE è servita
degustare il panettone artigianale, dei mastri
pasticcieri di DOLCI LIBERTÀ*, accompagnato alla
bevanda tradizionale milanese, oramai
dimenticata, offrono un tuffo nel passato.

... e un mondo di cioccolata
In collaborazione con

 **pharma**

Assaggi dal mondo NUTRACEUTICO:
coccoliamoci con il cioccolato della salute
e un mare di bontà



*Dolci Libertà è un laboratorio di cioccolateria e pasticceria creato nell'ottobre 2010 all'interno della Struttura Carceraria di Busto Arsizio, che impiega nei processi produttivi i detenuti appositamente formati.
In occasione dell'evento è possibile prenotare il proprio Panettone realizzato secondo la tradizione locale.

Evento offerto da PausaMi

Per maggiori informazioni:
telefonare: 02 36746864
Via Villoresi, 11 Milano

e-mail: info@pausami.it
visita il sito: www.pausami.it/eventi

Via Eugenio Villoresi, 11 – Tel. 393.2557243 – email: info@pausami.it – PEC pausami@pec.it
Sede legale: Rozzano (MI) 20089 – Via Aspromonte 100
C.F. e P. IVA 09053380961 – Registro Imprese di Milano 2065490

Dolci Libertà

Il Progetto Dolci Libertà ha inizio nel 2010, grazie alla collaborazione tra i soci privati fondatori del Progetto e l'Amministrazione Penitenziaria. Un'area di circa 1200 mq all'interno della Casa Circondariale di Busto Arsizio viene ristrutturata e trasformata in pochi mesi in un grande laboratorio di cioccolateria e pasticceria!

Il laboratorio Dolci Libertà ha ottenuto la Certificazione Ministeriale per le produzioni senza glutine e la certificazione per produzioni biologiche.

I nostri prodotti hanno ottenuto riconoscimenti nazionali e internazionali.

“Sprigioniamo Dolcezza” è la nostra missione che vogliamo realizzare grazie all'offerta di prodotti buoni in tutti i sensi.

UN INGREDIENTE SPECIALE

Il profilo etico e sociale del Progetto Dolci Libertà ha sempre rappresentato un importante ingrediente dei nostri prodotti insieme alla scelta delle materie prime e della tipologia di lavorazioni.

Il nostro laboratorio è infatti all'interno della Casa Circondariale di Busto Arsizio.

I detenuti accuratamente formati lavorano quotidianamente scoprendo il valore di un lavoro serio e impegnativo. Il miglioramento delle condizioni di vita durante il periodo detentivo, la possibilità di contribuire al mantenimento della propria famiglia grazie alla retribuzione percepita, l'apprendimento di mansioni sempre più complesse, il lavoro di gruppo, offrono maggiori possibilità di riqualificazione personale e professionale e di reinserimento nella vita sociale.

Dolci Libertà promuove e partecipa a progetti di rete per la valorizzazione del lavoro carcerario, lo sviluppo di filiere con aziende agricole e progetti di agricoltura sociale, l'utilizzo di materie prime del commercio equo e solidale.

La Barbajada (*)

La **Barbajada** è una bevanda milanese, molto in voga nella prima metà dell'800, che accompagnava la degustazione dei dolci.

Il suo nome deriva dal nome proprio del suo inventore, Domenico Barbaja, in gioventù garzone di caffè, poi organizzatore di spettacoli musicali e fondatore del *Caffè dei Virtuosi* a fianco della Scala.

Questa bevanda era fatta con cioccolata, latte e caffè, zucchero, lavorata con la frusta fino a schiumare, e servita fresca in bicchiere d'estate, o calda con panna in tazza d'inverno.

La Barbajada rimase in voga fino agli anni trenta e sopravvisse fino a qualche anno più tardi fino a declinare quasi del tutto.

Nel gennaio di 2007 questa bevanda ottiene il Riconoscimento De. Co. (denominazione comunale), da parte dell'amministrazione comunale di Milano: Settore Artigianato e

| 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 Negà, e Barbajada, di cui fa parte integrante, composta da 1 pagine.</p> <p>IL DIRETTORE DEL SETTORE ARTIGIANATO E AGRICOLTURA Dot. Angelo Menegatti</p> | |
| La Barbajada | |
| STORIA | <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 antitadimi diresse il teatro alla Scala, il San Carlo e il Teatro alla Cannobbiana (ora Teatro Lirico). Portò al successo importanti compositori, quale agente teatrale, quali Gioacchino Rossini, Gaetano Donizetti 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 Barbajada, 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> |

Agricoltura a firma del dott. Angelo Menegatti.

Domenico Barbaja (*)

Domenico Barbaja (Milano, 10 agosto 1777 – Napoli, 16 ottobre 1841) è stato un impresario teatrale italiano, uno dei più grandi di tutti i tempi, dotato di fiuto e di determinazione. A lui si deve la celebrità dei maggiori operisti del suo tempo.

La sua carriera iniziò come cameriere in un caffè milanese. Fece fortuna, essendo il primo a servire (o almeno prendendosi la paternità) un particolare tipo di caffè con schiuma di latte, probabilmente il primo "cappuccino".

Questa bevanda, che prese il nome di barbajada, e una variante con cioccolato caldo, divenne così popolare a Milano che da cameriere qual era fu in grado, in breve tempo, di aprire una serie di caffè che servivano la nuova bevanda, tra i quali 'Il caffè dei virtuosi' in viale Manzoni nei pressi del teatro la Scala. In seguito riuscì ad ottenere l'appalto del gioco d'azzardo alla Scala, e iniziò a divenire molto ricco. Da questa posizione iniziò a fare l'impresario. Nel tempo gestì alcuni dei teatri più importanti di allora e di oggi.

Barbaja sta dietro il successo di grandi compositori come [Gioachino Rossini](#), Gaetano Donizetti o Vincenzo Bellini. E questo non solo nei teatri gestiti direttamente da lui, ma anche per le sue entrate in altri grandi teatri. La sua celebrità fu tale che venne chiamato "il principe degli impresari" e "il viceré di Napoli". La sua fama aumentò notevolmente quando riuscì ad organizzare, in soli nove mesi, la ricostruzione del San Carlo distrutto da un incendio.

(*) Fonte Wikipedia

RG Pharma

RG Pharma è una società Italiana con sede a Milano, che studia, realizza e distribuisce prodotti innovativi, naturali e biologici, nei canali farmacia – parafarmacia – erboristeria – negozi e catene di prodotti naturali, sostenendo i prodotti con attività di informazione medica.

Le linee di sviluppo commerciale sono:

- Alimentazione Naturale, Biologica e convenzionale
- Complementi dietetici a base naturale
- Dermocosmetica funzionale a base di sostanze naturali

In particolare, per il settore dell'alimentazione Naturale, **RG Pharma** si avvale dell'expertise derivante dalla consulenza di Università di Medicina e di Agraria italiane e le migliori società di produzione alimentare dell'America Latina.

Nell'ambito nutraceutico le linee di RG Pharma sono:

Choco Health: Il cioccolato non è solo un cibo delizioso che procura sensazioni piacevoli, per merito delle sue proprietà biochimiche, è anche un cocktail di sostanze farmacologiche celate all'interno di un gusto dolce, vellutato e irresistibile che ha la potenzialità di indurre effetti farmaco-simili sul corpo e sulla mente.

Maca Vital: prodotti ristrutturanti del corpo a base di Maca andina

Miele di Ulmo: linea di prodotti e integratori naturali a base di miele di Ulmo, uno dei 5 mieli salutistici al Mondo

Goji: una linea comprendente del puro miele di bacche di Goji, bacche di Goji e presto anche in caramelle

Chi è PausaMi?

PausaMi è un **negozio dinamico**, sito in Via Villorosi 11 – Milano- che propone una selezionata gamma di prodotti alimentari naturali di abituale consumo e dermocosmetica altrettanto naturale.

PausaMi: è un luogo su misura dei suoi amici, clienti, dove vengono per incontrare persone amiche o per trascorrere del tempo spensierato. Un negozio che diventa un domicilio, dove si va e si ritorna e si sosta con piacere perché c'è sempre una novità che può essere un prodotto, un corso, un libro...

Il nome del negozio esemplifica la filosofia che lo anima: mettersi in Pausa, trovare un momento di relax e di benessere per il corpo e per la mente.

Per il **benessere del corpo**, PausaMi propone alimenti gourmet e alimenti nutraceutici, di produttori attenti all'ambiente e alle tradizioni, che utilizzano prodotti accuratamente selezionati. Nell'**Angolo del Sociale** potete degustare i prodotti realizzati nelle case circondariali coinvolgendo il personale che vi soggiorna; nei programmi con finalità di reinserimento sociale.

Per il **relax della mente**, la novità consiste nel poter frequentare il locale anche solo per fermarsi a chiacchierare, a leggere o scambiare un libro (nell'angolo del Book Crossing), per incontrare amici vecchi e nuovi che si dedicano al Knitting, come uncinetto, maglia o patchwork.

Le **tradizioni** riprendono vita, sia culinarie che non, e così ecco la Barbajada, oramai dimenticata; o la Palomma, e tanto altro ancora di tutta l'Italia.

PausaMi propone sia prodotti P.A.T. che De.Co, e per approfondire e conoscere nascono i corsi con il lievito madre e farine antiche, ma anche 'maglia' e uncinetto' e altro suggerito dai "PausaMini" o momenti di convivio come i mercoledì sera 'Happy Hour' in lingua straniera e il venerdì '**Convivio Alimentaceutico**' (con il tema mangiamo tutti insieme)

PausaMi incentiva e premia l'arte in molte sue forme per questo nasce **PausArte**: l'esposizione presente nell'area vendita che varia da fotografica, disegni, quadri, dipinti su seta e **IncontrArte**: che rappresenta in momento in cui l'artista incontra i suoi amici e estimatori.

Nell'**Angolo del Sociale** potete degustare i prodotti realizzati nelle case circondariali coinvolgendo il personale che vi soggiorna; nei programmi con finalità di reinserimento sociale. Tante sono state e saranno le iniziative che PausaMi ha realizzato e programmato in ambito sociale es.: raccolta cibo e medicinali per cani e gatti abbandonati, sostegno per le persone delle zone colpite dal sisma del 24 agosto, sostegno a una colonia di gatti in zona 5 abbandonata dal Comune e tanto altro ancora.

Per questo modo alternativo di proporsi la realtà PausaMi è stata chiamata a partecipare all'evento **EXPOP 2016** organizzata dalla 'Associazione Vivaio'.

Per ulteriori informazioni contattare:

Grazia Pagliula

cell. (0039) 3932557243

email: grazia@pausami.it grazia.pagliula@gpconsulenza.it

In attesa di un suo contatto porgo cordiali saluti

Grazia Pagliula