

PausaMi



La Pausajada

La Barbajada è la bevanda dei milanesi del XIX secolo, la Pausajada quella del terzo millennio

La Pausajada è la riscoperta della Barbajada, bevanda gustata dai milanesi fino agli anni '70 del secolo scorso.

I londinesi prendono tuttora il tè delle cinque del pomeriggio, i milanesi, alla medesima ora, prendevano la Barbajada.

Ci piacerebbe che la Pausajada diventasse nuovamente un momento di aggregazione, una PAUSA dei Milanesi o, più brevemente, PausaMi.

La Barbajada o Pausajada

prenotate la su:

<https://it.ulule.com/pausami-pausajada/>

dal 18 ottobre al 20 novembre 2017

degustate: 17-18-19 novembre presso PausaMi

la raccolta fondi permetterà a PausaMi di continuare a proporla e i suoi studi dei Prodotti Naturali e Storici.

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 piano 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.



PausaMi Srl

Via Eugenio Villoresi, 11 – Tel. 393.2557243 – email: info@pausami.it – PEC pausami@pec.it
C.F. e P. IVA 09053380961 – Registro Imprese di Milano 2065490

Questa bevanda è preparata con ingredienti semplici ma lavorata manualmente con la frusta fino a schiumare, 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 Barbajada, 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 Negia, 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>Inizò 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 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'imperitara 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>

Nel gennaio del 2007 questa bevanda ottiene il Riconoscimento De.Co. (**Denominazione Comunale**), da parte dell'amministrazione comunale di Milano: Settore Artigianato e Agricoltura a firma del dott. Angelo Menegatti.

PausaMi ama ritrovare i sapori antichi e le tradizioni scordate, il suo staff ha riprodotto fedelmente con gli ingredienti originari la sua ricetta e l'ha fatta degustare in varie occasioni non solo presso la sua sede. In tanti l'hanno apprezzata e decantata, in pochissimi la conoscevano, e proprio per rivivere momenti appartenenti a un passato lontano e dei sapori che non pensavano più di provare, alcune persone sono venute anche da molto lontano e si sono complimentate, rendendo felice tutto lo staff di PausaMi.

PausaMi studia quelle che sono state le tradizioni, usi, costumi e abitudini delle popolazioni: la conoscenza del passato può essere mentore per un futuro migliore, per questo PausaMi impegna tutte le sue energie e risorse per ritrovare i momenti perduti.

(*) Fonte Wikipedia

Bevanda tradizionale milanese.

Chi la ricorda la degusta, chi non la conosce la scopre.

A cosa serviranno i fondi ?

PausaMi vorrebbe continuare a proporre eventi degustativi e far conoscere tutto il lavoro che effettua studiando quello che appartiene all'**Alimentazione Naturale e alla Storia di un popolo**.

Raccontare la Storia attraverso le abitudini alimentari, gli usi e costumi dell'Alimentazione Naturale di una popolazione e' uno studio non solo storico ma anche di analisi degli ingredienti e materie prime utilizzate e realmente disponibili al momento della comparsa della ricetta.

Dopo questi primi passi si studia la tabella nutrizionale degli ingredienti singoli e della composizione finale. Così **troviamo ricette che apportano degli effetti benefici al corpo**, altre che sono un momento di socializzazione e altre ancora che servono a riutilizzare gli avanzi dando vita a una nuova pietanza.

I fondi saranno utilizzati per proseguire le nostre ricerche e continuare con la produzione delle ricette che abbiamo già scovato.

Aiutateci a diffondere la notizia:

17-18-19 novembre

dalle h. 10,00 alle h. 19,00

venite a degustare la vostra bevanda

Prevendita – croudfunding:

<https://it.ulule.com/pausami-pausajada/>

a partire dal 18 ottobre



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 corredino 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.

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:

cell. (+39) 3932557243 email: grazia@pausami.it

In attesa di un suo contatto porgo cordiali saluti

Grazia Pagliula