

PausaMi

Dal libro degli "Antichi Sapori" di PausaMi

degusta la tradizionale e milanese

Barbajada "come una volta"

Bevanda tradizionale milanese.

Chi la ricorda la degusta,

chi non la conosce la scopre.



PausaMi

Via Villoresi 11 – Milano

La prenotazione è gradita

21 luglio

dalle h. 11:30 alle 19,30

*Si ringrazia
per l'antica ricetta*

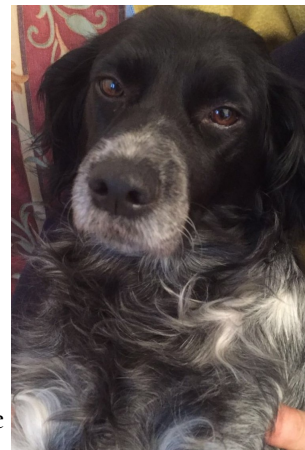


... e per un Mondo Migliore
lotta contro l'abbandono degli
ANIMALI

***I nostri amici a 4 zampe ci
amano***

Per tutta l'estate PausaMi effettua la raccolta del
cibo e medicinali per cani e gatti.

PausaMi ritira i prodotti che volete donare e li spedisce a enti e associazioni che
lottano contro il randagismo.



PausaMi Italia 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

La ricerca di PausaMi... ..il libro "Antichi Sapori"

Lo sapevi che la Barbajada è una bevanda molto antica con un significato intenso per 'Il Milanese'? Ha un significato sociale perchè dalla fine del '700 alla prima metà del secolo scorso rappresenta un momento d'incontro. Alle 17:00 è l'ora del tè a Londra e della Barbajada a Milano.

La ricerca:

PausaMi trova il nome di questa bevanda studiando la storia e gli usi della popolazione milanese, con l'intento di valorizzare le tradizioni dimenticate per omaggiare la Città in cui ha sede.

Si scontra con una scarsa (alcune volte false e fuorviante) informazione, il suo lavoro è volto a ricostruire il 'Sapore Antico', reale.

Ha studiato gli ingredienti che realmente si potevano reperire nel periodo in cui il garzone Barbaja la ideò (fine del 1700), ricreando il gusto vero e originario ma non si è fermata qui. Ha indagato per scoprire la ricetta (anche miscela tra arabica e robusta) del caffè che veniva somministrato agli avventori dai bar di quel tempo. Con pazienza ma senza darsi per vinta è orgogliosa di presentare il vero gusto della bevanda Barbajada. Se volete assaggiarla o togliervi qualche curiosità PausaMi vi aspetta per rispondere a tutte le vostre domande.

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, Mondegghili, 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 Barbaiaada, 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>

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 prendendosene 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.

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 *Caffé 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 dl 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.

(*) Fonte Wikipedia

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:

0236746864 email: info@pausami.it

In attesa di un suo contatto lo staff di PausaMi Italia

porge cordiali saluti