

Milano

Milano a Tavola

1 - Risotto alla milanese con l'ossobuco

Il risotto alla milanese nacque nel 1574 alla tavola del vetraio belga Valerio di Fiandra, che abitava a Milano poiché stava lavorando alle vetrate del [Duomo di Milano](#). Per il matrimonio di sua figlia i suoi colleghi vetrai fecero aggiungere a un risotto bianco (al burro) dello zafferano: questa spezia era infatti utilizzata dai vetrai per ottenere una particolare colorazione gialla dei vetri.

Il nuovo piatto ebbe subito successo, sia per il suo sapore che per la sua colorazione gialla, che ricordava l'oro, sinonimo di ricchezza.

Al risotto spesso viene aggiunto l'ossobuco, un taglio di carne che corrisponde alla parte superiore della gamba del bovino.



Milano

2 - Cotoletta alla milanese



La **cotoletta** è una fetta di **vitello** con l'osso, impanata e frita nel burro.

Alla versione tradizionale, più alta, in cui la carne resta morbida e deve mantenere un bel colore rosato vicino all'osso, si è affiancata negli ultimi anni una versione più sottile, senza osso, dove la carne viene battuta

rendendola molto sottile, che viene chiamata "orecchia d'elefante".

La cotoletta è oggetto di una disputa fra la **cucina italiana**, che la considera "milanese", e la **cucina austriaca**, che la considera una versione della **Wiener Schnitzel** viennese.

La principale differenza è che la cotoletta viene passata nell'uovo ed è impanata.

3 Panettone

La storia del panettone è molto antica: già nel IX secolo a **Natale** la famiglia intera si riuniva intorno al camino ed il *pater familias* spezzava "un pane grande" e ne dava un pezzo ad ognuno come comunione. In alcuni testi del 1500 si parla di un "Pane di Natale" prodotto con burro, uvetta e spezie.

La preparazione del panettone è molto complessa:

Preparazione del lievito naturale, impasto, 2 lievitazioni, la pasta viene messa nella forma dove lievita la terza volta, cottura nel forno, raffreddamento capovolto.

E' tradizione conservare una fetta del panettone di Natale fino al 3 febbraio, festa di **san Biagio**, e mangiarlo rafferma per proteggersi dalle malattie della gola e dai raffreddori.



Milano

PICCOLO VOCABOLARIO

VETRATA, ZAFFERANO, OSSO, COLLEGHI, OTTENERE, MANTENERE, AFFIANCARE, IMPANATO, CAMINO, COMUNIONE, COTTURA, RAFFREDDAMENTO, RAFFREDDORE, GAMBA

SEI UNO CHEF?

Indicare a quale piatto si riferiscono gli ingredienti :

	RISOTTO CON OSSOBUCO	COTOLETTA ALLA MILANESE	PANETTONE
BURRO			
UOVA			
FARINA			
CARNE			
LIEVITO			
ZAFFERANO			
POMODORI			
FRUTTA CANDITA			
RISO			
UVA PASSA			

Milano

Leonardo da Vinci a Milano

Nato il 15 aprile 1452, a Vinci in Toscana, Leonardo da Vinci fu uno degli uomini più eruditi del Rinascimento italiano. Si occupò di pittura, scultura, architettura, matematica, ingegneria, anatomia, geologia, cartografia, botanica.

Leonardo visse a Milano per 18 anni (1482-1500) e si occupò di pittura (La vergine delle Rocce, la Dama con l'ermellino, l'ultima cena), di scultura (il Cavallo di Leonardo) ma anche di arti militari (castello sforzesco), meccanica ed idraulica (navigli)

Nel 2019 si festeggeranno a Milano i 500 anni della morte del genio.

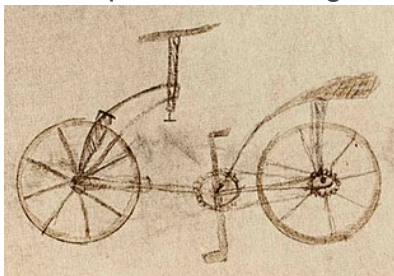


1. “Gli uomini di genio a volte realizzano di più quando lavorano di meno, perché stanno pensando invenzioni e formando nelle loro menti l'idea perfetta che successivamente esprimono con le loro mani.”

2. “Tra la pittura e la scultura non trovo altra differenza, senonché lo scultore conduce le sue opere con maggior fatica di corpo che il pittore, ed il pittore conduce le opere sue con maggior fatica di mente.”

3. “Quando camminerete sulla terra dopo aver volato, guarderete il cielo perché là siete stati e là vorrete tornare.”

4. “Saper ascoltare significa possedere, oltre al proprio, il cervello degli altri.”



5. “L'esperienza è il solo insegnante in cui possiamo confidare.”



Milano

HAPPY HOUR

Milano è la città dell'Aperitivo: tu prendi un cocktail all'happy hour (prezzo speciale) e puoi mangiare gratuitamente quanto vuoi.

Prima di andare in discoteca gli aperitivi dell'happy hour sono un modo per cominciare al meglio la serata, a partire dalle 18. L'aperitivo tipico consiste in una bevuta alcolica, come il "[Negroni](#)", accompagnata da panini, pizzette, diversi tipi di pasta, risotto, insalate e anche cibi esotici. In questo modo l'aperitivo è un'alternativa alla cena al prezzo di un cocktail (da 8 a 15 Euro), con una atmosfera accogliente e musica.



Cosa metto nel piatto?

