

LA TRADIZIONE *in tavola*

Ciao bambini e bambine, continuiamo il viaggio nelle tradizioni alimentari del nostro Paese. Un percorso che Comune di Milano e Milano Ristorazione portano avanti per valorizzare il forte legame tra cibo e territorio, all'interno delle attività della Food Policy della città. Scoprite insieme a noi storie e sapori!



LE OFFELLE DI PARONA

Vogliamo raccontarvi la storia di due sorelle, Pasqualina e Linin Colli, provenienti da Parona, una cittadina situata in provincia di Pavia, molto vicino a Milano. Perché sono famose?

Per la creazione di **un dolce unico, dall'inconfondibile forma ovale**, che ancora oggi si offre alla festa della Madonna del Rosario, la prima domenica di ottobre.

Quella **miscela di ingredienti semplici e genuini**, che prese il nome di "Offelle", ebbe grande successo tanto che anche per i panettieri dell'epoca **divenne tradizione prepararle ogni anno in occasione della Festa Patronale**.

La storia racconta che, agli inizi del 1900, le due sorelle iniziarono a vendere questi dolcetti ad un banchetto ogni prima domenica di ottobre e, pensate: le Offelle di Parona erano già considerate così preziose che, per consentire a tutti di acquistarle, venivano vendute a numero e non a peso! Dal 1969 si tiene anche una sagra dedicata a questo biscotto tipico e per questo abbiamo pensato di farvelo assaggiare per ricordarci di una tradizione che vive ancora oggi.

PREPARIAMO LE OFFELLE!

La preziosa ricetta delle Offelle di Parona è ancora oggi custodita da pochi produttori che si trovano nei dintorni della città, tuttavia, possiamo anche prepararle a casa e quella che vi proponiamo è una delle ricette che offre un risultato simile all'originale: proviamo a farle insieme!

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di farina
- 2 tuorli d'uovo
- 75 g di burro
- 50 g di zucchero a velo



Procedimento:

1. Fate la fontana con la farina, unite lo zucchero e il burro morbido al centro.
2. Mescolate con le dita gli ingredienti, poi unite i tuorli e impastate velocemente.
3. Avvolgete la pasta nella pellicola trasparente e fatela riposare per mezz'ora in frigorifero.
4. Stendete la pasta dello spessore di mezzo centimetro e ritagliate i biscotti a forma di foglia.
5. Cuocete a 180°C per 10-12 minuti.



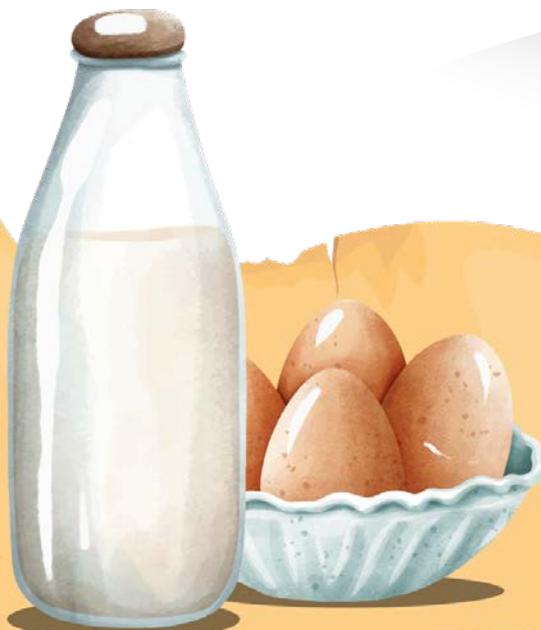
IL DESSERT PREFERITO CHE NON HA ETÀ

Un dessert molto amato, previsto dal menù estate delle scuole, è il gelato biologico da commercio equosolidale, nell'alternativa di soia per alcuni menù dieta.

L'ORIGINE DEL GELATO

Intorno alla sua nascita ci sono stati nel tempo numerosi racconti in un mix fra storia, fantasia e leggenda.

Le origini del gelato sono antichissime e diverse sono le tradizioni che ci arrivano da tutto il mondo. Tra le principali e più vicine a noi ricordiamo che nel corso del Medioevo, a fare ampio uso di alimenti ghiacciati furono gli arabi, a cui si deve la parola sorbetto, da *sharbat*, termine che indicava una sostanza fredda e sciropposa a base di zucchero di canna, petali di fiori e frutti. Le usanze arabe si diffusero anche in Sicilia, e da qui i primi sorbetti che sbarcarono nel resto della Penisola.



L'invenzione del gelato artigianale è però fortemente legata al nostro territorio. È stato inventato infatti in Italia alla fine del 1500, alla corte di Caterina de' Medici a Firenze, dall'architetto Bernardo Buontalenti, che ha introdotto come ingredienti base il **latte, la panna, lo zucchero e le uova.**

PREPARIAMO IL GELATO!

Se anche voi amate il gelato artigianale e volete prepararlo a casa, ecco una ricetta facile e veloce, senza gelatiera, da realizzare insieme a noi!

Ingredienti per preparare il gelato alla vaniglia per 4 persone:

- 500 ml di panna fresca da montare
- 350 ml di latte condensato
- 80 g di zucchero
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia



Procedimento:

1. Versate la panna ben fredda di frigo in una ciotola, possibilmente di vetro o di acciaio, e montatela con l'aiuto delle fruste elettriche; trasferite in frigorifero mentre continuate la preparazione degli altri ingredienti.
2. In una ciotola a parte versate il latte condensato, lo zucchero e profumate con l'estratto di vaniglia. Mescolate con una spatola fino ad ottenere una crema liscia e priva di grumi.
3. Riprendete la panna dal frigorifero e incorporate lentamente la crema di latte, aiutandovi con una spatola e mescolando con movimenti dal basso verso l'alto per non smontare il composto.
4. Versate il composto ottenuto in un contenitore di metallo, livellate con una spatola e trasferite in freezer per almeno 5-6 ore.

Fonti

- <https://www.qatarobpavia.it/>
- <https://primochef.it/>
- <https://www.cookaround.com>
- <https://www.coquinaria.it/>
- <https://electomagazine.it/>
- <https://www.cioccolatitaliani.it/>
- <https://redacademy.it/storia-del-gelato/>
- <https://www.statoquotidiano.it/13/04/2021/storia-del-gelato-unorigine-controversa/852854/>
- <https://www.focus.it/cultura/storia/invenzioni-italiane-il-gelato>
- <http://cookist.it/>

