MILANO A TAVOLA TRA BONTA' E TRADIZIONE

IL RISOTTO

Il piatto milanese per eccellenza è il << risotto giallo >> allo zafferano , che curiosamente non è un ingrediente che cresce in Lombardia .
Secondo la tradizione questo piatto è stato inventato nel 1574 da un allievo di Mastro Valerio di Fiandra , creatore delle vetrate del Duomo : lo zafferano veniva usato in cantiere per rendere più vivace il giallo ed il giovane ne usava in abbondanza , fin troppo , secondo i suoi zelanti colleghi .
Narra la leggenda che , dopo essere stato accusato di " mettere lo zafferano anche nel risotto " , il giovane accettò la provocazione e , durante il banchetto per il matrimonio della figlia del capomastro , convinse i cuochi ad aggiungere lo zafferano nel risotto di nozze , colorando così la pietanza di un giallo intenso e dando vita ad una ricetta unica ed apprezzata a livello internazionale .

COTOLETTA ALLA MILANESE

Caposaldo della cucina meneghina è la cotoletta alla milanese , che troviamo per la prima volta intorno al 1500 , alla corte degli Sforza , ma cui invenzione è rivendicata anche dai viennesi , seppure con una diversa preparazione : alla carne di vitello sostituiscono quella di maiale .
Al di là dell ' origine della paternità , anche in questo caso sono evidenti gli influssi ed i prestiti del periodo della dominazione austriaca

CASSOEULA

E' la tipica preparazione a basa di verze e di carne di maiale che la tradizione richiama alla ritualità del culto popolare di Sant ' Antonio Abate , festeggiato il 17 di gennaio ; tale data segna la fine del periodo della macellazione dei maiali .
All' epoca salivano al nord gli abitanti di Norcia , chiamati Norcini , che erano ritenuti molto esperti nella lavorazione delle carni suine.
Al lavoro della macellazione e della preparazione dei salami , dei prosciutti , del lardo e della pancetta partecipavano tutti i componenti della famiglia del fattore , aiutati anche dai vicini a cui poi veniva reso il favore ; si creava così una situazione per cui bisognava dar da mangiare ad un gran numero di persone , anche perché nel contratto con i Norcini erano previsti il vitto e l ' allogggio .
Del maiale restavano , non lavorate , le parti meno nobili : il musetto , il codino , la cotenna , gli zampetti , le costine da cui era stata raschiata la carne ; nell ' orto abbondavano le verze che dovevano rigorosamente aver " preso la gelata "
Con l ' aggiunta di qualche salamella fresca e con la polenta , si allestiva quindi un piatto abbastanza economico ma nutriente e calorico per tutta la compagnia

MILANO A TAVOLA TRA BONTA' E TRADIZIONE

IL PANETTONE

Tra i dolci milanesi regna incontrastato il panettone , il simbolo del Natale : la leggenda narra che esso apparve per la prima volta alla tavola natalizia di Ludovico il Moro , nel 1495 durante la cerimonia per festeggiare il conferimento di potere riconosciutogli dallo Imperatore Massimiliano.

Il cuoco , Antonio Toni , decise di dar vita ad un nuovo dolce per l ' occasione , arricchendo di uova , uvetta e canditi il classico pane dolce : Ludovico ne rimase talmente impressionato che decise di far distribuire la ricetta a tutti i cuochi di Milano .

Ed il pane inventato da Toni (el pan de Toni) divenne così un dolce tipico di tutti i milanesi e del milanese e da qui prese la strada per il resto della penisola e per tutto il mondo per celebrare la festività del Natale.