

La michetta

A Milano il pane per eccellenza si chiama "michetta" e la sua nascita è attribuita intorno alla metà del 1700 quando alcuni funzionari dell'Impero Austro-Ungarico cui faceva capo la Lombardia dopo il trattato di Utrecht del 1713 portarono a Milano alcune novità culinarie che i milanesi fecero talmente proprie da divenire tradizionali. La nostra michetta milanese, la pagnotta più leggera del mondo senza l'aggiunta di alcun additivo chimico o di grassi, è considerata un prodotto perfettamente idoneo per una giusta ed equilibrata dieta alimentare moderna. Le sue origini si devono al progenitore della michetta, il viennese "Kaisersemmel", un panino variabile da 50 a 90 grammi dalla forma a rosetta. I risultati furono però deludenti poiché il "Kaisersemmel" a Milano non rimaneva fresco e fragrante come a Vienna ma si rammolliva velocemente a causa dell'umidità del clima lombardo.

E' così che i maestri panificatori milanesi fanno nascere la michetta: tolgono da quel pane la mollica, svuotandolo e alleggerendolo per garantire così una migliore conservazione.

Il termine michetta nasce in questo periodo dal diminutivo che utilizzavano i milanesi per chiamare il "Kaisersemmel" ossia "micca", "michetta".



L'origine del panettone

Tradizione vuole che cinquecento anni fa, nella Milano di Ludovico il Moro, Messere Ughetto degli Atellani si fosse innamorato perdutamente di Algisa, la bella figlia del panettiere e che per conquistare la ragazza si fosse fatto assumere dal bottegaio come garzone.

Incaricato di preparare un dolce per un ricco pranzo di Natale cui erano stati invitati i nobili della contrada Delle Grazie, Ughetto dimenticò il dolce in forno carbonizzandolo.

Corse in suo aiuto Toni, un giovane sguattero: il ragazzo inventò l'impasto del dolce natalizio per antonomasia amalgamando farina, uova, burro, miele e uva sultanina.

Il Pan del Toni diventò un successo e naturalmente permise a Ughetto di sposare Algisa.

In realtà, la storia più accreditata, anche se forse meno romantica, racconta che il Panettone sia nato a Milano ai tempi di Ludovico il Moro, e che sia stato inventato per caso, da un garzone di cucina, chiamato Toni. Per il Santo Natale 1495, il cuoco al servizio di Ludovico il Moro preparò un prelibato dolce per i nobili ospiti del duca, ma lo dimenticò in forno bruciandolo completamente. Per ovviare a tale problema, Toni propose come soluzione un dolce preparato da lui stesso con gli avanzi che aveva trovato in dispensa: farina, burro, uova, scorza di cedro e qualche uvetta.

Il cuoco si fece coraggio e presentò questo strano dolce a forma di grossa pagnotta ai nobili commensali: tutti furono entusiasti e a Ludovico il Moro, che voleva sapere il nome di quella prelibatezza, il cuoco rivelò: "L'è 'l pan de Toni", ovvero il Panettone, da prodotto per nobili e borghesi milanesi, diventato oggi una presenza fissa nel Natale degli italiani.



Il risotto alla milanese

Leggenda:

Era il Settembre del 1574. Da quasi duecento anni, ormai, erano in corso i lavori per la fabbrica del Duomo, alle cui spalle si era formata una vera e propria città di baracche e porticati in cui alloggiavano marmisti, falegnami, scultori, carpentieri venuti da ogni parte d'Europa. In una specie di cascina di quella Babele multilingue, viveva una piccola comunità di belgi: Valerio di Fiandra, maestro vetraio, incaricato di portare a termine alcune vetrature con gli episodi della vita di Sant'Elena, s'era infatti portato a Milano i più bravi dei suoi discepoli.

Uno, in particolare, spiccava tra gli altri per la sua straordinaria abilità nel dosare i colori, ottenendo effetti a dir poco sorprendenti. Il suo segreto? Un pizzico di zafferano, aggiunto con maestria all'impasto già pronto. E proprio per questa sua abitudine, era stato soprannominato "Zafferano". Il suo nome vero quasi non lo ricordava nessuno, e s'è perso nei secoli. Maestro Valerio, naturalmente, non era all'oscuro della mania zafferanesca del suo allievo più promettente, ma faceva sempre finta di nulla, limitandosi a canzonarlo ed a ripetergli che, andando avanti così, avrebbe finito per infilare lo zafferano anche nel risotto.

Fu così che, dopo tanti anni di canzonature, il giovane decise di giocare un tiro mancino al maestro: il giorno della Madonna si sarebbe sposata la figlia di Valerio, e quale migliore occasione per spruzzare davvero un po' di polverina gialla nel risotto per il pranzo di nozze?

Non ci volle molto a corrompere il cuoco...

Ed immaginate lo stupore di tutti i commensali quando a tavola comparve quella stranissima piramide di risotto color zafferano!

Qualcuno si fece coraggio ed assaggiò. E poi un'altro, e poi un altro ancora.

In un batter d'occhio, dell'enorme montagna di risotto giallo non rimase neanche un chicco.

Il tiro mancino di "Zafferano" era decisamente andato male.

In compenso, però era nato il risotto alla milanese.

Ricetta:

Mettete i pistilli di zafferano in una tazzina di caffè con acqua calda e lasciateli in infusione per 2 ore.

Preparate del brodo vegetale con una carota, una zucchina e una patata. Per far prima potete usare direttamente il dado vegetale.

In un tegame dai bordi non troppo alti, mettete un po' olio e fate soffriggere la cipolla tritata finemente. Aggiungete il riso e fatelo tostare per circa un minuto. A questo punto bagnate il riso con il vino bianco e lasciate evaporare.

Aggiungete quindi un po' di brodo in modo che il riso sia completamente sommerso. Salate leggermente.

Mescolate più volte durante la cottura e controllate che il riso non resti troppo asciutto. In tal caso aggiungete un altro mestolo di brodo.

Qualche minuto prima che il riso sia cotto aggiungete l'acqua di infusione dello zafferano (senza i pistilli). A cottura ultimata aggiungete 2 cucchiaini abbondanti di parmigiano.

Mantecate e servite caldo.

