

# 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/>

