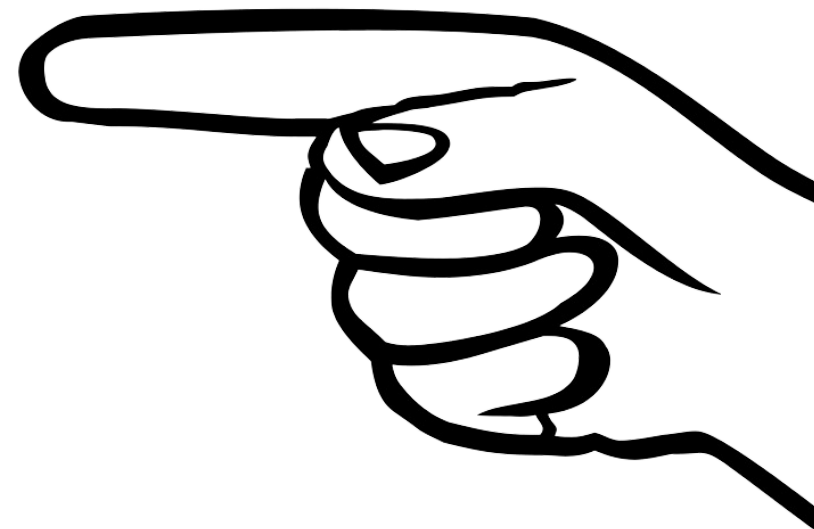


PORTA MAGAZINE



DICEMBRE 2021

INDICE



NATALE A MILANO
NATALE A ZONZO
NATALE ALLESTERO
DOLCI INTERNAZIONALI
A VILLA TERZAGHI
PANETTONE A VILLA TERZAGHI
LA MILANO ROMANA



NATALE A MILANO

MOSTRE + VILLAGGIO DELLE MERAVIGLIE



MOSTRE

Mudec:

“**Disney, l’arte di raccontare storie senza tempo**”, la mostra per ricordare Walt Disney, un pioniere nell’arte dell’animazione.

“Il suo innovativo approccio creativo allo storytelling ha creato alcuni dei film più belli e famosi del ventesimo secolo, da Pinocchio a Fantasia, da Cenerentola a Robin Hood. La mostra presenta preziose opere originali provenienti dagli Archivi Disney

INGRESSO SINGOLO RIDOTTO (dai 14 ai 26 anni) € 13,00

“TVBOY. La mostra”

Racconta – attraverso più di 70 tele – il percorso di questo giovane e prolifico artista, soffermandosi sulle sue principali tematiche: l’amore, il potere, gli eroi, l’arte.

Lo street artist Salvatore Benintende, nome d’arte TVBOY, è a livello internazionale uno degli esponenti principali del movimento Street Art di matrice Neo Pop.

INGRESSO GRATUITO

VILLAGGIO DELLE MERAVIGLIE

Nel centro di Milano, negli storici e suggestivi Giardini Pubblici Indro Montanelli, conosciuti anche come Giardini di Porta Venezia o Giardini di Via Palestro, nasce l’idea di far vivere il Natale in modo suggestivo per tutti, dai più grandi ai più piccini.

La pista è aperta tutti i giorni dalle 10.00 alle 21.00

L’ingresso alla pista e il noleggio pattini ha validità di 1 ora. Per chi possiede i propri pattini non vi sono limiti di tempo per l’utilizzo della pista di pattinaggio.

NATALE A MILANO

FILM



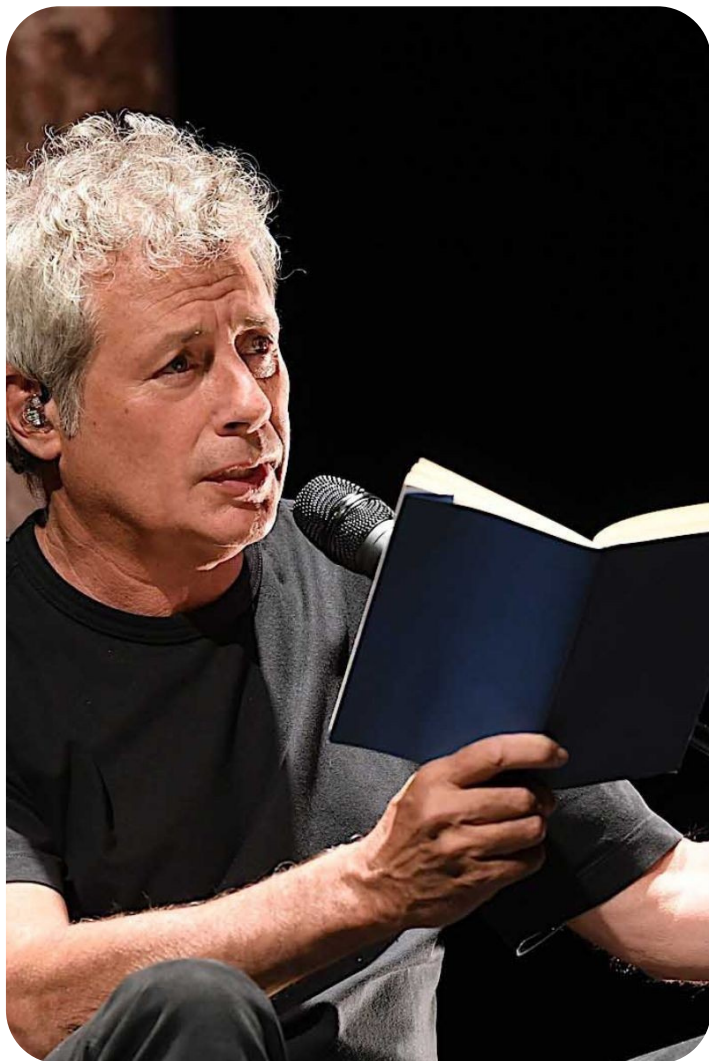
All'ANTEO dal lunedì al venerdì BIGLIETTO RIDOTTO 5,50 €

Clerville, anni '60. Diabolik, un ladro privo di scrupoli la cui vera identità è sconosciuta, ha inferto un altro colpo alla polizia, sfuggendo con la sua nera Jaguar E-type. Nel frattempo c'è grande attesa in città per l'arrivo di Lady Kant, un'affascinante ereditiera che porterà con sé un famoso diamante rosa. Il gioiello dal valore inestimabile non sfugge all'attenzione di Diabolik che, nel tentativo di rubarlo, rimane incantato dal fascino irresistibile della donna. Ma poi la vita stessa del ladro è in pericolo: l'incorruttibile e determinato Ispettore Ginko e la sua squadra hanno trovato il modo di intrappolare il criminale, e questa volta Diabolik non sarà in grado di uscirne da solo.

La vita di Peter Parker viene stravolta dopo che Mysterio rivela al mondo la sua identità. Peter chiede aiuto a Stephen Strange affinché usi la magia per far scordare a tutti la sua identità. Ma l'incantesimo non va come previsto e Peter si ritrova a dover affrontare nemici da altri universi.

NATALE A MILANO

LIBRI



Alessandro Baricco, nato il 25 Gennaio del 1958 a Torino, è uno scrittore, critico musicale, autore e conduttore televisivo e radiofonico. Nell'anno 1993 vince il Premio Viareggio e nel 1994 ha fondato una scuola, "Holden", di story telling e arti performative. Prezzo d'acquisto: 7 euro

La voce narrante, Tim Tooney, narra la storia di Danny Boodman T.D. Lemon Novecento. Quest'ultimo era solo un neonato quando venne trovato dal marinaio Danny Boodman, colui che lo crescerà, all'interno di una cassa di limoni. Al compimento di otto anni però, Novecento, perderà il padre adottivo, e per giorni sparirà senza farsi trovare da nessuno.

Una sera, quando i macchinisti stavano dormendo, Novecento fece il suo ingresso in una sala del "Virginian" e cominciò a suonare il pianoforte, in quella stessa sera il futuro di Novecento fu scritto. Sarebbe diventato un eccellente pianista.

Conobbe il narratore della storia, Tim Tooney, con il quale strinse un forte legame di amicizia.

Passarono gli anni e Novecento venne sempre più acclamato e considerato il miglior pianista, tale fama fece sì che il famoso Jelly Roll Morton, compositore e pianista di musica jazz, salisse appositamente sul "Virginian" per sfidarlo.

Nonostante la sua età, Novecento scese per la prima volta dalla nave solamente dopo aver tenuto una conversazione con un contadino che suscitò in lui molta curiosità e il coraggio di conoscere il mondo terreno. Novecento però non ce la fece, tornò indietro a differenza del narratore, non poteva vivere in un altro luogo che non fosse il suo piroscapo.

Qualche anno dopo, il protagonista, ricevette una lettera per convincere Novecento a scendere dal "Virginian", ormai inutilizzabile, ma Novecento non si allontanò dal piroscapo e questo gli costò la vita. La nave venne fatta esplodere e Novecento cadde con lei.

Consigliamo questo libro per chi non ha la passione per la lettura, avendo poche pagine (62 p.), viene data la possibilità al lettore di leggere una storia senza l'obbligo di portare per troppo tempo il peso di doverlo finire.

NATALE A ZONZO

THINGS TO VISIT IN VENICE



Jewish Ghetto

The Jewish ghetto is the oldest in Europe, is located in the Cannaregio district and it's the hub of Venice's Jewish community.

Rialto bridge

The Rialto bridge was considered the eighth wonder in 1594. Located in the heart of the city. For many centuries it was the only bridge built on the Grand canal.

St. Mark's square

St. Mark's Square is one of the most important Italian squares renowned all over the world for its architectural beauty

Bridge of sighs

It's called the Bridge of sighs because once on the bridge the inmates passed by awaiting trial and sighed because it was the last thing they would see before the prison.

Gondola tour

The shared gondola ride allows you to discover the most unpublished corners of the city, led by those who know all its secrets: the Gondoliers.

Doge's Palace

Doge's Palace was the seat of the doge symbol of the city of Venice that stands in the monumental area of St. Mark's Square

NATALE A ZONZO

COSE DA VISITARE A CHIAVENNA



Museo del Tesoro della Collegiata di San Lorenzo

Costituisce uno dei punti storici e artistici più importanti della città di Chiavenna. Il Museo è stato aperto nel 1957 e conserva un vasto corredo di paramenti e arredi sacri e un rarissimo codice musicale dell'11 secolo. Pezzo principale: la "Pace di Chiavenna" coperta di evangelario in oro, gemme e perle, che rappresenta ancora oggi un capolavoro complesso ed affascinante, giunto a noi da mani sapienti dell'oreficeria medievale.

Il Mulino di Bottonera

Fondato nel 1867 cessò l'attività negli anni Sessanta. Il lavoro era coordinato da un capo mugnaio che, con una squadra di operai, controllava il buon funzionamento delle macchine e il caricamento nei sacchi dei prodotti della lavorazione: farina, crusca.

I crotti

Il nome crotto deriva dal medievale "crota", cioè grotta. Sorsero su una grande frana, staccatasi in epoca remotissima dal versante sud. I massi fermatisi sul pendio diedero origine ai crotti. Tra gli spiragli di tali massi ("sorei") soffia una corrente d'aria a temperatura costante, sia d'estate che d'inverno, intorno agli 8°C, risultando perciò tiepida d'inverno, fresca d'estate. Queste cavità, sono ottime per la conservazione e la maturazione del vino e di altri prodotti gastronomici tipici.

Ristoranti:

Crotto Quartino

Situato sulla strada che porta al confine con la Svizzera. Il menu fisso costa €37 a testa. Il prezzo include: salumi tipici, un primo, pizzoccheri bianchi tradizionali della Valchiavenna, un secondo tra due portate: controfiletto di manzo oppure salsicetta e costine entrambi accompagnati da polenta taragna e patate. A seguire formaggi locali, biscotti, focaccia...si può richiedere il bis ad oltranza, senza alcuna aggiunta di costo. Inoltre con soli 6 euro in più acqua e vino rosso a volontà.

NATALE ALL'ESTERO

COSE DA VISITARE IN POLONIA



Foresta di Bialowieza

Patrimonio mondiale dell'Unesco.

Si estende per oltre 3.000 chilometri quadrati dal confine orientale polacco al confine occidentale bielorusso, nota per essere l'unica foresta vergine d'Europa. Ospita una grande varietà di alberi, fra cui delle querce con più di 500 anni e per quel che concerne la fauna si registra la presenza di: bisonti, lupi, cervi, linci e aquile reali. L'accesso è possibile solo se accompagnati da una guida autorizzata, poiché si tratta di una foresta protetta.

Breslavia

Composta da 12 isole collegate tra loro da più di 100 ponti, è una meta per i turisti appassionati di arte.

L'architettura gotica presente in questa città subisce forti influenze provenienti dalla cultura prussiana, boema e austriaca.

Durante il periodo natalizio è possibile partecipare a numerosi Festival e per gli amanti della vita notturna offre diversi locali e Pub in cui è possibile degustare piatti tipici e bevande locali.

Miniere di Sale di Wieliczka

Situate nell'Area metropolitana di Cracovia e aperte fin dal Medioevo, le miniere sono uno dei tanti siti patrimonio dell'umanità dell'Unesco presenti in Polonia. Se siete interessati ad effettuare questa visita sappiate che dovrete affrontare molte scale durante il vostro percorso.

Zalipie

È un piccolo villaggio vicino a Cracovia. Alla fine del XIX secolo nacque una particolare tradizione: le caratteristiche abitazioni in legno vengono arricchite con decorazioni floreali negli ambienti più esposti alla fuliggine. Si è scoperto poi che questa pratica oltre ad addobbare le case, aveva una funzione protettiva contro il fumo nero dei camini che sporcava le pareti.

NATALE ALLESTERO

PIATTI TIPICI POLACCHI



I pierogi

Sono il piatto tipico per eccellenza della cucina polacca. Si tratta di ravioloni di pasta ripieni di carne, di verdure, funghi o di frutta, serviti semplicemente bolliti, al forno o fritti, sia dolci che salati, ed accompagnati da salse di vario tipo, come la salsa al formaggio, alla cipolla, alla vaniglia

Frittelle di patate

In Polonia le frittelle di patate vengono spesso servite con sugo di carne, gulash o panna acida. Questo piatto è diventato molto popolare soprattutto durante la seconda guerra mondiale quando c'era carenza di cibo, dato che per la ricetta bastavano una o due patate grandi, cipolla, uova e sale e pepe. Si tratta di uno dei piatti più tipici che puoi ordinare quasi in ogni ristorante di cucina polacca.

Gołąbki

Significa letteralmente “piccioni”, non ha niente a che fare con gli uccellini che si mangiano. Si tratta di un piatto di involtini di cavolo preparati con foglie di cavolo sbollentate, farciti con carne di maiale o di manzo macinata, cipolla tritata e riso. Si cuoce in forno in una casseruola e si serve con salsa di pomodoro. Semplice e squisito, dovrebbe assolutamente essere inserito nella lista dei migliori cibi polacchi.

Pączki

Sono frittelle rotonde ricavate da un impasto lievitato e che viene imbevuto di alcool di grano rettificato affinché l'olio non venga assorbito durante la frittura. Spesso i pączki presentano un ripieno dolce che può contenere della composta di frutta, crema bavarese, il powidl o confettura di rose. Spesso, i pączki vengono insaporiti con zucchero a velo, glassa o scorza d'arancia essiccata.

NATALE ALLESTERO

NATALE IN POLONIA



In Polonia l'albero di natale viene addobbato il giorno della vigilia, in attesa che Babbo Natale arrivi la sera e porti i regali. Il pasto della vigilia si chiama Wigilia: viene consumato dopo che è stata vista in cielo la prima stella. Come tradizione natalizia vengono servite 12 portate che simboleggiano i Dodici Apostoli.

All'inizio del pasto un gran biscotto viene passato in torno al tavolo e rappresenta Maria, Giuseppe e Gesù. Sotto la tovaglia molto spesso si può trovare della paglia che simboleggia la mangiatoia dove nacque Gesù.

Un'altra usanza è la "koleđnicy". Si tratta di un gruppo di persone di varie età, spesso vestite da personaggi biblici, quali i tre Magi, angeli, re Erode, che bussano nelle case e chiedono di esibirsi. Essi recitano, cantano e alla fine come premio attendono una mancia in denaro ed anche dolcetti se nel gruppo ci sono bambini.

Spesso a natale nevicca e a molti piace accendere un fuoco e arrostitire salsicce oppure giocare con gli slittini. Il Natale inizia con una ricca colazione, e sul tavolo si ripropongono alcuni piatti della sera prima. A seguire molti polacchi escono per andare in Chiesa e partecipare alla Santa Messa.

Spesso si fa visita ai familiari, con cui non è stato possibile cenare la sera precedente, per passare del tempo insieme festeggiando. Inoltre, per la città è possibile ammirare i mercatini natalizi, le varie luci e decorazioni che donano un tocco di magia.

DOLCI INTERNAZIONALI

MAKOWIEC



I semi di papavero simboleggiano abbondanza e augurano prosperità. Il rotolo al papavero e pasta lievitata è un dolce tipico in diversi paesi dell'Est e del Nord Europa: viene chiamato bulochki o rulet s makom in Russia, màkos beigli in Ungheria, makovnjaca in Bosnia, makowiec in Polonia, makovnik in Cecoslovacchia, rulada cu mac in Romania, povitica in Croazia, mohnkuchen in Austria ewienerbrod in Danimarca. A seconda della tradizione, il ripieno può prevedere anche canditi, mandorle, liquori, mancare di uvetta oppure contenere solo noci.

Ingredienti

Per l'impasto:
 300 gr di farina 360w
 180g uova
 12g lievito di birra
 35g zucchero
 180g burro
 5g sale
 bacca di vaniglia

Per il ripieno:
 100 g di semi di papavero
 50 ml di latte
 20 g di burro
 40 g di gherigli di noci
 60 g di mirtillo rosso essiccato
 50 g di miele
 50 g di zucchero
 1 albume

Preparare il lievito

Per preparare il makowiec iniziate mettendo nella ciotola di una planetaria munita di gancio: la farina, le uova, il lievito, lo zucchero e gli aromi.

Quando vi accorgete che l'impasto è piuttosto compatto, unite anche il burro morbido, poco alla volta, facendolo così assorbire completamente. Ed infine aggiungete il sale.

Proseguite la lavorazione fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico.

Trasferite l'impasto in una ciotola capiente, coprite con la pellicola per alimenti e mettete a lievitare in un luogo riparato fino al raddoppio.

Preparare il ripieno:

In un tegame mettete i semi di papavero con 200 ml di acqua e facendoli cuocere per 10 minuti, successivamente versarli in un contenitore finché non venga assorbita tutta l'acqua.

DOLCI INTERNAZIONALI

MAKOWIEC



Aggiungere il latte e il burro, rimettere sul fuoco per 45 minuti. Lasciar raffreddare e frullare il tutto.

Mettere in ammollo i mirtilli rossi per 10 minuti, strizzarli e frullarli con le noci, il miele, lo zucchero e la vaniglia.

Dopo aver ottenuto una pasta aggiungere l'albume leggermente sbattuto e mescolare.

Stenderla la pasta con l'aiuto di un mattarello formando un rettangolo. Stendere la pasta a base di semi di papavero lasciando circa 1 cm lungo i bordi e poi arrotolarla su se stessa; in alternativa dopo averla arrotolata su se stessa si può incidere il rotolo ed intrecciarlo formando una treccia e successivamente una ghirlanda proseguendo la lievitazione all'interno di uno stampo a ciambella.

Mettere nella teglia e lasciar lievitare per un'ora, poi spennellare la superficie con del latte.

Infornare a 180°C per 30 minuti circa.



A VILLA TERZAGHI

STORIA + TERRITORIO: PARCO DEL TICINO



Storia

La villa, appartenuta alla famiglia Cittadini nel XVI secolo, è stata parte di una vasta proprietà con “giardino grande e viali, giardinetto, rustici, case coloniche, orti, pergolato di viti, oratorio privato” ed è passata di lascito in lascito dai Cittadini ai Dugnani, ai Terzaghi, fino alla marchesa Carlotta Terzaghi, morta nubile il 12 agosto 1877.

Fu donata da quest’ultima discendente della nobile casata all’antico istituto delle “Stelline” di Milano (ex monastero delle Benedettine di Santa Maria della Stella trasformato in luogo di accoglienza per le bambine prive di uno o di entrambi i genitori), per le “orfane appartenenti a famiglie povere milanesi, affinché avessero stabile decennale domicilio”.

Villa Terzaghi è stata acquistata dal comune di Robecco sul Naviglio nel 1986. Dopo alterni utilizzi, il 9 ottobre 2019 la villa è rinata grazie all’interessamento di Maestro Martino, l’associazione creata da Carlo Cracco nel 2011.

Ora tra le sue mura viene insegnata l’arte culinaria, promuovendo la cultura del territorio e il Made in Italy.

Territorio: Parco del Ticino

La villa è immersa in un territorio impregnato di storia e di leggende, di tradizione, di fatica nei campi ma anche di feste nelle settecentesche ville di delizia.

La villa si apre su un paesaggio fatto di acque e di frumento, di mais, di cereali e riso, di prati da foraggio e di marcite, di fontanili e risorgive.

È sufficiente spostarsi sei chilometri a ovest per entrare negli itinerari del Parco del Ticino, il parco regionale più antico d’Italia. Le sabbie del Fiume Azzurro, in questo territorio, hanno attirato cercatori d’oro e stabilito regole di vita e consuetudini per gli sposalizi.

Non si può tacere che a soli 500 metri verso est, percorrendo il centro abitato di Robecco, si incontrano le correnti del Naviglio lungo il quale sono scivolato imbarcazioni per il trasporto di merci e animali, nobili illustri e passeggeri umili, e quelle pietre di Candoglia destinate alla Veneranda Fabbrica del Duomo.

A VILLA TERZAGHI

MASTERCLASS + FUTURO DELLA CUCINA ITALIANA + TRADIZIONE E INNOVAZIONE



Masterclass

Villa Terzaghi ospita ogni anno Masterclass, aperte a studenti e professionisti, dedicate a prodotti lombardi di eccellenza, tecniche di preparazione e cottura, tecnologie e pairing tra bevande e alimenti.

Villa Terzaghi non è soltanto un laboratorio per gli studenti, ma è anche un'opportunità di arricchimento per i professionisti della ristorazione, che possono affrontare il proprio lavoro da una prospettiva diversa, quella dell'innovazione.

Le giornate dedicate alla Masterclass vedranno come protagonisti i migliori professionisti della cucina, della pasticceria e dell'agricoltura, che metteranno a disposizione i loro saperi e insegnamenti.

Villa Terzaghi rappresenta la sede istituzionale del progetto didattico promosso dall'Associazione Maestro Martino presieduta dallo chef Carlo Cracco.

Futuro della cucina italiana

L'evoluzione della cucina italiana risiede nelle generazioni future di chef e ristoratori, e si fonda sul sapere di ambasciatori consapevoli di territori, culture e del senso di appartenenza a una comunità.

Villa Terzaghi è un laboratorio che svolge un'attività continua e sistematica in cui far coinvolgere esperienze, riflessioni e testimonianze da cui trarre spunti per la ristorazione del futuro. Un modo concreto per formare una nuova generazione di cuochi e ristoratori e per sostenere l'intera filiera.

Tradizione e Innovazione

Da marzo 2021, in partnership con Regione Lombardia, è stato istituito a Villa Terzaghi il polo internazionale per l'innovazione e lo sviluppo della filiera della Polenta e del Panettone. Il progetto prevede workshop, laboratori di produzione, masterclass con degustazione di innovative creazioni dei migliori professionisti e di cuochi emergenti.

Villa Terzaghi è anche un hub dedicato alle nuove tecnologie per la ristorazione del futuro. Grazie a partnership con aziende specializzate è possibile insegnare la gestione del ristorante a 360 gradi, un'esperienza immersiva su come la tecnologia può aiutare il professionista non solo in cucina con strumenti di ultima generazione, ma anche in sala con il supporto di tablet e software innovativi.

A VILLA TERZAGHI

COOK & CHEF INSTITUTE + PROGETTO FORMATIVO



Cook & Chef Institute

Villa Terzaghi è la sede italiana del Cook & Chef Institute una Fondazione composta da personalità del mondo dell'alta cucina internazionale selezionate da Bergner Group azienda leader di articoli da cucina in Europa con oltre 15 anni di esperienza nel settore degli utensili da cucina.

L'obiettivo della fondazione è di contribuire a rafforzare le garanzie di sicurezza alimentare per i consumatori e migliorare la trasparenza delle informazioni.

La missione è garantire innovazione a livello internazionale nei prodotti da cucina che contribuiscono a migliorare l'arte culinaria, con una forte attenzione all'alimentazione, alla salute e al benessere delle persone mettendo a loro disposizione prodotti di prima qualità.

Progetto formativo

Ogni anno i talentuosi ragazzi selezionati hanno la possibilità di frequentare gratuitamente un percorso formativo presso Villa Terzaghi, guidati da professionisti di grande livello del settore della ristorazione.

Villa Terzaghi, sede istituzionale dell'Associazione Maestro Martino presieduta dallo Chef Carlo Cracco, è un laboratorio che svolge un'attività continua e sistematica in cui far convergere esperienze, riflessioni e testimonianze da cui trarre spunti per la ristorazione del futuro. Un modo concreto per formare una nuova generazione di cuochi e ristoratori e per sostenere l'intera filiera agroalimentare italiana.

Per l'anno scolastico 2021/2022 cerchiamo i giovani talenti della ristorazione italiana per comporre l'esclusiva brigata di studenti, suddivisa in sala e cucina, che avrà l'opportunità di svolgere le 210 ore previste per il suo praticantato guidata dai più grandi professionisti di settore, vivendo un'esperienza unica capace di conferire competenze mirate all'inserimento diretto nel mondo lavorativo.

Tutte le attività si svolgeranno in presenza dal venerdì alla domenica presso Villa Terzaghi in via San Giovanni 41 a Robecco sul Naviglio (MI), a partire da settembre 2021. L'impegno richiesto è per due weekend al mese, fino ad esaurimento delle 210 ore previste (è possibile aumentare le ore in accordo con il proprio istituto scolastico). Oltre che proporre lezioni pratiche e teoriche a cura di grandi chef ed esperti di settore, il progetto Villa Terzaghi consiste in un ristorante didattico in cui i giovani talenti selezionati potranno mettere in pratica le nozioni acquisite e portare in scena il loro sogno professionale.

PANETTONE A VILLA TERZAGHI

La scuola ha proposto alle classi quinte di partecipare ad una masterclass sul panettone a Villa Terzaghi, questo era il programma:

PROGRAMMA

ORE 9.00 REGISTRAZIONE

ORE 9.30 SALUTI
di **Fabio Rolfi** Assessore all'Agricoltura, alimentazione e sistemi verdi di Regione Lombardia

ORE 9.45 MASTERCLASS
il *Panettone tradizionale* del Maestro **Giuseppe Piffaretti**, Coppa del Mondo del Panettone

ORE 11.00 COFFEE BREAK

ORE 11.30 MASTERCLASS
il *Panettone innovativo* del Maestro **Denis Dianin**

ORE 12.45 LUNCH TIME
risotto dello chef e calice di **Prosecco DOC Rosè**

ORE 13.30 MASTERCLASS
il *Panettone gastronomico* del Maestro **Pasquale Moro**

ORE 14.30 MASTERCLASS
il *Panettone al cioccolato* del Maestro **Davide Comaschi**

ORE 15.30 MASTERCLASS
il *Gelato al panettone* del Maestro gelatiere **Andrea Bistaffa** di Carpigiani University

ORE 16.30 CHIUSURA DEI LAVORI

NB gli orari potranno subire modifiche in base alle necessità tecniche dei maestri pasticceri, panificatori e gelatieri

ORE 9.00 REGISTRAZIONE

ORE 9.30 SALUTI

Di Fabio Rolfi Assessore all'Agricoltura, alimentazione e sistemi verdi di Regione Lombardia

ORE 9.45 MASTERCLASS

Il Panettone tradizionale del Maestro Giuseppe Piffaretti, Coppa del Mondo del Panettone

ORE 11.00 COFFEE BREAK

ORE 11.30 MASTERCLASS

Il Panettone innovativo del Maestro Denis Dianin

ORE 12.45 LUNCH TIME

Risotto dello chef e calice di Prosecco DOC Rosè

ORE 13.30 MASTERCLASS

Il Panettone gastronomico del Maestro Pasquale Moro

ORE 14.30 MASTERCLASS

Il Panettone al cioccolato del Maestro Davide Comaschi

ORE 15.30 MASTERCLASS

Il Gelato al panettone del Maestro gelatiere Andrea Bistaffa di Carpigiani University

ORE 16.30 CHIUSURA DEI LAVORI

PANETTONE A VILLA TERZAGHI

PANETTONE TRADIZIONALE - GIUSEPPE PIFFARETTI



Mix panettone composto da: 50% sultanina | 30 % arancini | 20 % cedro

INGREDIENTI IMPASTO SERALE

- Farina panettone 1600 g Zucchero 500 g .
- Burra 200 g
- Acqua 24°C (760 ml)
- Tuorli 400 g
- Lievito madre 440 g
- Totale lievito: 4400

INGREDIENTI IMPASTO FINALE

- Farina panettone 600 g
- Zucchero 500 g
- Burro 900 g
- Tuori 600 g
- Sale 32 g
- Farina di frumento maltata 20 g
- Miele 90 g
- Limone grattugiato 6 g
- Arancia grattugiata 6 g
- Vaniglia liquida Bevanar 6 ml
- Pasta d'arancia 100 g
- Panna 50 ml
- Zucchero invertita 50 g
- Peso totale pasta: 7,36 kg
- Peso secondo impasto: 2,96 kg
- Mix panettone: 2,90 kg
- Peso totale impasto: 10,26 kg
- Totale aromi: 208 g
- Acqua: 2 lt

PANETTONE A VILLA TERZAGHI

PANETTONE INNOVATIVO-DENIS DIANIN



INGREDIENTI IMPASTO MATTINO

- Farina "Panettone Zeta" 270 g
- Zucchero 215 g Miele di acacia 90 g
- Malto in pasta diastatico 15 g
- Tuorlo d'uovo 250 g
- Burro 460 Sale 22 g
- Buccia di arancio 10 pz
- Buccia di limone 10 pz
- Vaniglia Bourbon 1 pz.
- Vaniglia Tahiti 1 pz
- Acqua 40g
- Amarene semicandite 500 g
- Limone semicandito 500 g
- Pistacchio 500 g

PROCEDIMENTO IMPASTO SERALE

Fare in largo anticipo uno sciroppo con H2O calda, aggiungere lo zucchero e mixare bene. Impastare farina, burro e sciroppo ed iniziare ad incordare. Una volta maturo, aggiungere il lievito ed incordare bene. Aggiungere tutto il tuorlo in una volta sola e impastare sino ad avere l'impasto incordato. Mettere a lievitare 10-12 ore a 26°C fino a triplicazione del volume:

IMPASTO MATTINO

Impastare il pre impasto triplicato con farina, malto e le parti aromatiche. Incordare. Aggiungere zucchero, miele con 1/3 del tuorli. Aggiungere sale con 1/3 dei tuorli. Aggiungere burro e i rimanenti tuorli. Aggiungere acqua e poi la frutta. Lasciare in base alle esigenze. Pezzare, pirlare e mettere a lievitare.

Glassare con ghiaccia, mandorle grezze e granella di zucchero. Cuocere a 175°C per circa 35 minuti, al cuore 94°C. Vasa con pezzatura 250 gr.

PANETTONE A VILLA TERZAGHI

PANETTONE AL CIOCCOLATO-DAVIDE COMASCHI



INGREDIENTI PRIMO IMPASTO

- Farina panettone 1500 g
- Acqua 750 g
- Lievito madre maturo 500 g
- Zucchero semolato 450 g
- Tuorlo d'uovo 250g
- Burro 82% MG 500

INGREDIENTI SECONDO IMPASTO

- Farina panettone 570 g
- Zucchero semolato 450 g
- Miele d'acacia 100 g
- Sale 30 g
- Tuorlo d'uovo 330 g
- Burro 82% MG 540 g
- Acqua 300 g
- Baccelli di vaniglia numero 7
- Pasta di arancia candita 60 g
- Pasta di limone candita 50 g
- Cioccolato a cubetti 560
- Arancio candito a cubetti 560 g

PANETTONE A VILLA TERZAGHI

GELATO AL PANETTONE - ANDREA BISTAFFA



INGREDIENTI BASE BIANCA (per un litro)

- Latte fresco intero 644 ml
- Panna fresca 35% grasso 68 ml
- Saccarosio 146 g
- Destrosio 28 g
- Sciroppo di glucosio 44de 46 g
- Latte magro in polvere 55 g
- Farina di semi di carrube 3 g
- Zucchero invertito (o miele) 10 ml

INGREDIENTI RICETTA A FREDDO

- Base bianca 740 ml
- Panna fresca 110 mi
- Tuorlo pastorizzato 20 g
- Panettone artigianale 130 g

PROCEDIMENTO

Pastorizzare la base bianca a 85 gradi, raffreddare e poi lasciar maturare una notte. Una volta preparata la base, realizzare la ricetta a freddo con gli ingredienti sopracitati. Completare con canditi e uvette.

LA MILANO ROMANA

SULLE ORME DI SANT'AMBROGIO



La città fu fondata dai Galli Insubri nel VI° sec. a. C. Varie sono le interpretazioni del suo nome: il termine Mediolanum significa sia Santuario, sia nel mezzo della pianura. È un agglomerato che pian piano si struttura un crocevia: consente l'attraversamento verso le Gallie, crea un collegamento tra il Piemonte e il Veneto e rappresenta un punto di snodo per smistamento dell'esercito.

Circo Massimiano di via Brisa Cairoli

Nel periodo in cui Mediolanum fu capitale dell'impero, L'imperatore Massimiano, intorno al III° e IV° sec. d.C. fece edificare questo teatro. Il teatro oltre ad essere luogo di divertimento e intrattenimento sin dall'origine venne collegato a feste religiose. Per il cittadino romano il circo rappresentava: il luogo di divertimento e il luogo per fare politica e per esprimere la propria religione. Oggi è possibile osservare parti di fondamenta e gradinate, tra cui una delle due torri laterali dei carceres, che fanno parte del reperto più conservato della struttura., che è giunta sino a noi praticamente integra essendo poi diventata il campanile della chiesa di San Maurizio al Monastero Maggiore.

Basilica di Sant'Ambrogio

Cimitero ad martyres.: Zona cimiteriale situata al di fuori della cinta muraria, legata alla memoria dei martiri. La sua importanza è ulteriormente confermata dal fatto che lo stesso Ambrogio vi progettò la costruzione della Basilica e desiderò farsi seppellire al suo interno insieme a Gervaso e Protaso, i martiri che spesero la loro vita per la costruzione della diocesi di Milano.

Atrio

Questa zona della basilica era il luogo riservato ai catecumeni, coloro che non avendo ricevuto il Battesimo, erano impossibilitati a partecipare interamente alla funzione. Le colonne che sostengono il portico sono arricchite da capitelli che richiamano elementi vegetali e animali.

I riferimenti naturalistici esprimono la forza della vita che irrompe inesorabilmente, ispirandosi all'albero della vita dell'Eden, mentre gli elementi faunistici svolgono una funzione apotropaica.

LA MILANO ROMANA

SULLE ORME DI SANT'AMBROGIO



Il Biscione

Il fusto della colonna che sorregge il serpente rientra nelle colonne originali della basilica del IV secolo. Una leggenda narra che il biscione di bronzo prenderà vita alla Parusia, cioè alla fine dei tempi

Ambone

Opera monumentale nella quale è raffigurata: la traditio Legis, la consegna della legge di Cristo a Pietro; Posizionato sul luogo che è dedito alla proclamazione della parola di Dio suggerisce la forza del fascino di quel verbo capace di trasformare l'esistenza del credente.

Altare

Cattura lo sguardo per la preziosità data dai materiali: oro, argento e pietre preziose. Destinato ad accogliere il sarcofago con le reliquie del Santo.

Sacello di San Vittore in ciel d'oro e cripta

Rappresenta il fulcro spirituale della basilica. Lo spirito del tempio si trova nella cripta, che a perpetua memoria, custodisce i corpi di Ambrogio, Gervaso e Protaso, fratelli che diedero la vita per la comunità cristiana milanese.

Basilica e colonne di San Lorenzo

La basilica, che oggi vediamo in questa veste classica, è una delle più celebri di Milano. Le colonne sono ciò che rimane di un atrio quadrilatero porticato con capitelli corinzi e con architravi che poggiano su un rustico stilobate di pietra

LA MILANO ROMANA

SULLE ORME DI SANT'AMBROGIO



Piazza Duomo

Prima del monumento dedicato al culto che sorge in piazza Duomo, che tutto il mondo riconosce come tesoro inestimabile della città, sorgevano due chiese: Santa Tecla e Santa Maria maggiore esattamente sotto il sagrato si trovava il battistero, di cui è rimasta la vasca ottagonale centrale e la struttura perimetrale a forma di ottagono. la forma aveva un forte valore simbolico, il numero 8 infatti, rappresentava il giorno del giudizio e della speranza nella resurrezione. Questo luogo è considerato un fulcro della storia di Milano perché, Sant'Ambrogio affascinato dal carisma di Sant'Agostino, decise di convertirsi e diventare un suo collaboratore accanto a Simpliciano. teologicamente vuole rappresentare la dimensione relazionale dell'esistenza imprescindibile per garantire un'esperienza religiosa autentica. Ogni statua rappresenta un vissuto che si declina nel tempo e nello spazio e si intreccia nella storia di altri e diventa modello ed esempio per raggiungere idealmente quel cielo a cui il gotico propende.

San Bernardino alle Ossa

È una piccola chiesa che contiene un ossario con pareti decorate con centinaia di ossa umane. Omeri, tibie, teschi e femori si alternano perfettamente a decorazioni rococò spagnolesche. Nonostante l'atmosfera lugubre la storia di questo luogo riesce a conservare ancora oggi il suo fascino. Al suo interno aleggia tutta la spiritualità della danza macabra. Sebbene non sia di epoca romana, la leggenda vuole che le ossa utilizzate per decorarla siano quelle dei martiri che diedero la

A QUESTO NUMERO HANNO PARTECIPATO



Francesca Mutti



Marco Davanzo



Erik Risso



Valeria Pizzi



Alessia Avarello



Giulia Gramazio



Lady Quiroz



Letizia Caronni



Valentina Avarello



Maxim Ungurian

PORTA MAGAZINE

BUONE FESTE

PORTA MAGAZINE 1
MENSILE DICEMBRE 2021
25-12-21

NUMERO 1 VOLUME 1 €4,99



€4,99