

## STORIE PIATTI PER 12/13

**Panettone:** iniziamo il nostro viaggio da uno dei dolci simboli della tradizione italiana. Sapete che il panettone è stato inventato per rimediare a un guaio? Secondo una delle leggende che circondano questa specialità, il cuoco degli Sforza bruciò il dessert di Ludovico Il Moro proprio la sera della vigilia di Natale. Il garzone Toni si mise allora a lavorare l'impasto rimasto con gli ingredienti disponibili: farina, zucchero, uova, uvetta e canditi. Il successo fu tale in casa Sforza che il dolce prese il nome di pan de Toni e da qui panettone. Saranno andate così le cose? Difficile dirlo ma ci piace immaginare che anche la situazione più catastrofica si possa risolvere nel migliore dei modi.



**Risotto alla milanese:** a Milano devono essere proprio distratti se un'altra ricetta nata per errore sia stata inventata proprio qui! Si fa per scherzare e forse, proprio, per uno scherzo, è stato creato il celebre risotto allo zafferano. Secondo un manoscritto, tra i maestri vetrai fiamminghi che lavoravano al Duomo di Milano c'era anche un certo Valerio di Fiandra. Il suo assistente era stato ribattezzato Zafferano perché aggiungeva sempre questa spezia ai colori delle vetrate per renderle più brillanti. Nel 1574, il giorno delle nozze della figlia di Valerio di Fiandra, Zafferano si accordò con il cuoco per aggiungere un pizzico di spezia anche nel risotto, allora servito solo con il burro. Dal racconto, la sorpresa fu tanta ma il sapore era ottimo e il colore, simile a quello dell'oro, ricordava il simbolo di prosperità e ricchezza. Lo scherzo si trasformò così in un graditissimo regalo.



**Corn flakes:** ci insegnano di non buttare via niente, soprattutto quando si tratta di cibo. Ecco come sono nati i famosi cereali per la colazione. Nel 1894 i fratelli Kellogg avevano iniziato a lavorare a un alimento semplice da dare ai pazienti della propria clinica. Iniziarono a cuocere dei semi di grano ma, presi dal loro lavoro, li lasciarono raffreddare troppo a lungo e divennero duri. Allora, per non sprecare le materie prime già usate, pensarono di appiattire i chicchi con dei rulli. Immaginavano di ottenere delle lunghe sfoglie di impasto e invece si trovarono dei fiocchi. Li servirono ai loro pazienti con del latte e il risultato fu sorprendente, al punto che ancora oggi i corn flakes sono sinonimo di colazione.



**Brownies:** sapete come sono nati i brownies, i famosi dolcetti americani? Come in tante ricette famose ci sono vari racconti. Secondo alcuni il dolce è stato creato per errore: una casalinga del Maine, Stati Uniti, voleva preparare una torta di cioccolato ma si dimenticò di aggiungere il lievito. Decise di tagliare a quadrotti il dolce e di servirlo comunque creando qualcosa di nuovo, simile a una torta ma denso e compatto come un fudge.

