LA TRADIZIONE *in tavola*

Ciao bambini e bambine!

Milano Ristorazione e Comune di Milano portano in tavola, nel mese di maggio, il buonissimo Pan de Mej per celebrare il forte legame tra cibo e territorio.

Conoscete questo famoso dolce della tradizione lombarda?

Scopriamo insieme qualche curiosità!

IL PAN DE MEJ

Il Pan de Mej è un pane dal sapore dolce e dall'aspetto ambrato e, nella ricetta originale, è aromattizzato con fiori di sambuco essiccati.

CHE COSA SIGNIFICA "MEJ"?

Nel dialetto milanese, il termine 'Mej' significa miglio che, in origine, era l'ingrediente utilizzato per fare pane e dolci rustici. Dal 1700, il miglio è stato sostituto da farina di mais e grano e, oggi, è diventato un importante dolce della tradizione lombarda.

QUAL È LA STORIA DI QUESTO DOLCE?

Il Pan de Mej viene ancora oggi preparato il **23 aprile**, giorno di **San Giorgio**, ed esistono due leggende. La prima, è legata alla celebrazione del rinnovo dei contratti per la fornitura di latte tra mandiani e lattai; la seconda, narra che il dolce sia stato inventato dagli abitanti delle campagne milanesi per festeggiare la sconfitta dei briganti presenti in quelle aree, ad opera di Luchino Visconti.

Scheda per approfondire in classe.
Scansiona il QR Code.

Fondazione CARIPLO

MILANO RISTORAZIONE S.P.A.

MILANO FOOD POLICY

Comune di Milano