

# Milano

F O O D A N D T H E C I T Y

by  & 

**Cinci embleme ale orasului  
pe care ar fi pacat sa nu le vezi**

Pagina 4

**Bucataria milaneza**

Pagina 6



**Paccheri al  
pomodoro**

Pagina 9



**File de peste  
alla Santa Lucia**

Pagina 9

# Milano

*Fie că ai câteva zile la dispoziție, fie că ai câteva ore în timpul unei escale dintr-un zbor intercontinental, Milano e un oraș în care cu siguranță nu te plictisești. Capitala modei, a shoppingului de lux și a designului italian oferă mai multe decât ar părea la o primă vedere.*

*După ce ai vizitat faimosul Dom din Milano și ai admirat celebra frescă Cina cea de Taină a lui Leonardo Da Vinci, mai sunt lucruri de făcut: poți degusta aici deliciile bucătăriei italiene.*



## Obiective de neratat

*Cinci embleme ale orasului pe care ar fi pacat sa nu le vezi, chiar si atunci cand esti doar in trecere.*

Pagina 4

## Recomandarile viajoa.ro

*Nu sunt neaparat cele mai cunoscute obiective turistice din Milano, insa sunt locuri care ne-au placut foarte mult si pe care vi le recomandam calduros.*

Pagina 5

## Bucataria milaneza

*Milano nu este un loc unde să mănânci doar specialități lombarde. Un citybreak aici poate fi o călătorie în tot universul culinar*

Pagina 6

## Deserturi milaneze

*Deserturile milaneze sunt multe, variate și ochioase. Crostatine, panettone, prăjiturele și fursecuri abia așteaptă să-ți încânte papilele gustative.*

Pagina 12

## Meniul Zilei la o Osteria

*Nu este nevoie să mănânci la restaurant ca să ai parte de un prânz cald, delicios și sățios în Italia.*

Pagina 9

## Un pranz intr-o salumeria

*Salumeriile, în general, nu au mese sau locuri unde să mănânci înăuntru, dar sunt perfecte dacă vrei să îți faci un sandwich pe care să-l savurezi în parc.*

Pagina 8





## Ieri și azi

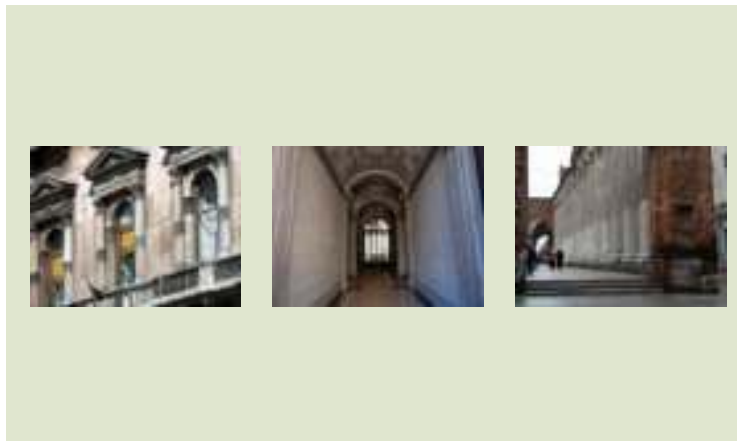
*Puține locuri din Milano lasă să se vadă că este unul dintre cele mai vechi așezări urbane din Italia.*

### Milano ieri

Cu un peisaj urban în mare parte reconstruit după al Doilea Război Mondial, puține locuri din Milano lasă să se vadă că este unul dintre cele mai vechi așezări urbane din Italia.

Orașul a fost fondat în anul 600 î. Hr., de către populații celtice și, mai târziu, cucerit de către romani. Aceștia i-au dat numele de "Mediolanum", care, ulterior, s-a transformat în "Milano".

În 313 d.Hr. împăratul Constantin cel Mare a semnat aici Edictul de la Milano, prin care declara creștinismul religie acceptată în Imperiul Roman. Sfântul Ambrozie al



Milanului, unul dintre episcopii din a doua jumătate a sec IV, este și azi patronul orașului.

În Evul Mediu Milano a fost, succesiv, sub cărmuirea a diferite familii rivale, cele mai notabile fiind Isconti și Sforza, iar în Renaștere și în perioada ulterioară Milano a

fost disputat de imperiile puternice care îl înconjurau.

Unificarea Italiei, la mijlocul secolului XIX, a consolidat rolul economic și politic al orașului, făcându-l să devină principalul pol urban din nordul țării.

### Milano azi

Azi, Milano are peste 1.350.000 de locuitori și este al doilea oraș ca mărime din Italia, după Roma, dar capitala, de facto a finanțelor italiene și a designului și a brandurilor fashion de lux.

Via Montenapoleone este celebră pentru magazinele ei de înaltă clasă, dar dacă vii într-un city-break la Milano nu trebuie să ratezi nici obiectivele care plasează orașul pe harta turistică a lumii.



# Cum se ajunge la Milano

Trei aeroporturi internaționale leagă Milano de principalele orașe europene: Malpensa, Linate și Bergamo - Orio al Serio. Sute de zboruri decolează zilnic de pe fiecare din acestea, făcând din Milano una dintre cele mai bine conectate metropole din Europa. De pe fiecare din cele trei aeroporturi, o serie de mijloace de transport în comun duc direct în oraș, la gara Milano Centrale, conectată prin linii de metrou cu centrul istoric.

## Malpensa

Principalul aeroport internațional din nordul Italiei, situat la 40 km nord-vest de Milano.

### 1. Trenul Malpensa Express

Orar și bilete online:  
[www.malpensaexpress.it](http://www.malpensaexpress.it)

Preț: Un bilet pentru adulți costă 10-11 Euro; există tarife speciale pentru cei care călătoresc însoțiți de copii sau în familie.

### 2. Autocarele Malpensa Shuttle

Orar și bilete online:  
[www.malpensashuttle.it](http://www.malpensashuttle.it)

Preț: Biletul dus este 10 Euro, cel dus-întors 16 euro; există tarife speciale pentru copii

### 3. Autocarele STIE

Orar: [www.stie.it](http://www.stie.it)

Biletele se cumpără doar din autobuz.

## Linate

Aeroport secundar situat la 8 km est de Milano.

### 1. Linile de transport public urban 73 și X73

Fac legătura între aeroportul Linate și centrul orașului (Piazza San Babila, la o mică distanță de Piazza del Duomo)

Preț: Un bilet individual costa 1,5 euro

Biletul se cumpără de la automatele amplasate în aeroport sau de la orice chiosc de ziare din oras.

### 2. Autocarele Autostradale

Orar și bilete online:  
[www.autostradale.it](http://www.autostradale.it)

Preț: Bilet dus - 5 euro, Dus-întors - 9 euro

### 3. Autocarele Azienda Trasporti Milanese

Orar: de luni până vineri, curse la fiecare 30 de minute.

## Bergamo

Aeroportul unde aterizează marea majoritate a curselor low-cost către Milano sau Bergamo, la 45 km est de Milano.

### 1. Autocarele Orio Shuttle

Orar și bilete online:  
[www.orioshuttle.com](http://www.orioshuttle.com)

Preț: dus - 3,5 euro dacă îl cumpărați online, 5 euro la aeroport

### 2. Autocarele Autostradale

Orar și bilete online:  
[www.autostradale.it](http://www.autostradale.it)

Preț: Bilet dus - 5 euro, Dus-întors - 9 euro

### 3. Autocarele Terravision

Orar și bilete online:  
[www.terravision.eu](http://www.terravision.eu)

Preț: Bilet dus - 5 euro, Dus-întors - 9 euro





# Obiectivele de neratat

*Cinci embleme ale orasului pe care ar fi pacat sa nu le vezi, chiar si atunci cand esti doar in trecere.*

## Domul din Milano



*Piazza del Duomo, Metrou 1 și 3, stația Duomo*

Este simbolul orașului și una dintre cele mai spectaculoase catedrale din Europa, a cărei construcție a început în 1386 și a continuat timp de 500 de ani. Fațada, din marmură albă, este în stil gotic târziu, cu elemente de baroc și neoclasic.

Intrarea în Dom este gratuită, dar taxa de fotografie înăuntru este de 2 euro.

Taxa de urcare pe acoperișul Domului: 7 euro

## Galeriile Vittorio Emanuele



*Piazza del Duomo, Metrou 1 și 3, stația Duomo*

Superbe galerii comerciale de secol XIX, localizate chiar lângă Dom. Celebre pentru mozaicurile de jos și pentru acoperișul și cupola de sticlă.

Intrare: gratuită, deschis zilnic

## Castello Sforzesco



*Metrou 1, stația Cairoli*

Fosta reședință medievală a familiilor Visconti și Sforza, castelul, în forma lui actuală, datează din secolul XV. Azi castelul găzduiește câteva muzee (de artă antică, arte aplicate, instrumente muzicale și arheologie).

Intrare: gratuit în curtea Castelului, muzee: 3 euro

Muzeele din Castel sunt închise luni, dar curtea castelului este deschisă zilnic

## Teatro Alla Scala



*Via Filodrammatici 2, Metrou 1 și 3, stația Duomo (în spatele Galeriilor Vittorio Emanuele)*

Cea mai faimoasă sală de operă din lume, deschisă din 1778.

Interiorul nu se poate vizita decât cu un bilet la un spectacol sau contactând în prealabil teatrul pentru un tur ghidat personalizat.

## Cina cea de Taină



*Piazza Santa Maria delle Grazie, 2, Metrou 1 stația Cadorna, Metrou 1 și 2, stația Conciliazione*

Biletele la vestita frescă a lui Leonardo da Vinci se cumpără exclusiv pe bază de rezervare, de regulă aceasta trebuind făcută cu 2-3 luni înainte pe [site-ul Vivaticket](http://www.vivaticket.it).

Intrare: 8 euro (6,5 costul biletului + 1,5 taxă de rezervare)



# Recomandările Viajoa

*Nu sunt neaparat cele mai cunoscute obiective turistice din Milano, insa sunt locuri care ne-au placut foarte mult si pe care vi le recomandam calduros.*

## Basilica di Sant'Ambrogio



*Piazza Sant'Ambrogio, Metrou 2, stația Sant'Ambrogio*

Superbă bazilică în stil romanic milanez, unde se pot găsi relicvele sfântului Ambrozie al Milanului.

Intrarea: gratuită, deschis zilnic

## Muzeul de Știință și Tehnică Leonardo da Vinci



*Via San Vittore 21, Metrou 2, stația Sant'Ambrogio*

Muzeul găzduiește, printre altele, Sala Leonardo Da Vinci cu machete și prototipuri ale multora dintre mașinăriile proiectate de artistul italian.

Intrare: 10 euro, închis luna

## O plimbare cu tramvaiul istoric



Tramvaiul istoric din Milano împlinește în curând o vârstă venerabilă.

Primul prototip de tramvai milanez a fost proiectat în 1927, iar între 1928-1930 au fost construite 500 de garnituri.

Puține au supraviețuit, însă, bombardamentelor din cel de-al Doilea Război Mondial, și mai puține sunt funcționale în zilele noastre.

Se poate lua tramvaiul 1 din fața castelului Sforzesco. Costul unui bilet: 1,5 euro

## San Maurizio al Monastero Maggiore



*Corso Magenta, 15*

Supranumită Sixtina Lombardiei, biserica San Maurizio este împodobită cu fresce superbe, executate de pictorul renascentist Bernardino Luini.

Intrare: gratuită, deschis zilnic

## Façadele din zona Conciliazione



*Metrou 1 și 2, stația Conciliazione*

Façadele clădirilor din zona Conciliazione, reședințe ale familiilor înstărite din Milano, sunt un deliciu pentru cine vrea să descopere o altă față a orașului, deseori considerat gri și inexpresiv.

Palazzo-urile de aici au o frumusețe sobră, cu decorațiuni delicate, și o plimbare prin cartier este recomandată la ieșirea din biserica Santa Maria delle Grazie.





## Bucătăria milaneză

*Milano nu este un loc unde să mănânci doar specialități lombarde. Un city-break aici poate fi o călătorie în tot universul culinar italian*

Ce se poate degusta la Milano, paste, pizza și gelato? Da și nu. Bucătăria nordului Italiei face, în general, notă discordantă față de bucătăria peninsulei, mai ușoară și bazată în mai mare grad pe legume și fructe.

Spre deosebire de aceasta, gastronomia milaneză a fost în mod tradițional puternic legată de activitățile agricole din regiune, care constau în primul rând în creșterea porcinelor și a bovinelor, ceea ce a făcut ca specialitățile capitalei lombarde să fie bazate pe carne de porc sau vită.

Astfel, cei care vin la Milano pentru a gusta din felurile locale, pot să se delecteze cu tipuri de mâncare consistente, dar puțin spectaculoase, precum risotto allo zafferano (pilaf galben cu șofran), cotoletta (cunoscutul șnițel, a cărui origine și-o dispută și Milano și Viena), cassoeula (o mâncare de iarnă, cu varză și carne) și panettone,



“cozonacul” italian. În mod clar, bucătăria milaneză a fost creată pentru a hrăni, nu pentru a răsfăța papilele gustative.

Salvarea vine, însă, din faptul că Milano nu este un loc unde să mănânci doar

specialități lombarde. Fiind un pol care absoarbe locuitori din toată Italia, peisajul gastronomic al orașului abundă în restaurante, trattorii și osterii cu specific din fiecare regiune. Un city-break la Milano poate fi, astfel, o călătorie în tot universul culinar italian.

În plus, oferta bogată de restaurante cu specific din alte zone ale lumii, precum și de bucătărie fusion face ca cea mai mare piedică din calea unui city-break culinar în capitala Lombardiei reușit să fie, de fapt, cea financiară.

Milano este cel mai scump oraș al Italiei, și acest lucru e valabil și la mâncăruri. O masă într-un restaurant cu prețuri medii costă între 20-30 de euro, iar “ieftin”, aici, înseamnă sub 10 euro. Prețurile mici nu înseamnă, însă, și calitate redusă, și se pot avea experiențe culinare memorabile fără a cheltui un întreg salariu lunar pe o cină.



## Unde și ce să mănânci sub 10 euro

- delicii culinare la pret redus -

### Panini

Sendvișurile italiene (panini) vin în o mie de forme, și ingredientele naturale, proaspete, sunt cele care le fac inegalabile. Un panino la Milano costă în jur de 5-7 euro, dar este extrem de sățios.

Ingredientele pot fi clasice, pecum prosciutto crudo sau cotto, mortadella, mozzarella, brânză brie, rucola, sau mai inovative, ca speck (un tip de șuncă din Tirol), pastă de măslina, rochetta, diferite sosuri sau brânză de capră.

Pentru un plus de savoare lombardă recomandăm un panino cu bresaola, o delicioasă carne de vită uscată și sărată, originară din Valtellina, localitate alpină din nordul Lombardiei.

Paninoteche (sendvișerii) se găsesc peste tot în oraș, noi le-am încercat (și le recomandăm) pe cele de la Panino Giusto, care se află în multe locuri-cheie din Milano: zona Domului, Porta Garibaldi, San Lorenzo, Porta Ticinese, Stazione Centrale sau în cele trei aeroporturi.

**Ce a mâncat Viajoa:** panino cu mortadella și sos tartar, panino cu mozzarella și șuncă.

**Verdict?** Mai vrem!

### Panzerotti da Luini

Panzerotti sunt un fel de gogoși îndoite, cu diverse umpluturi și, de fapt, sunt o specialitate din sudul Italiei, mai exact din Puglia. La Milano, însă, panzerotti da Luini sunt o adevărată instituție.

Istoria panzerotti-lor Luini începe în 1949, când o doamnă din Puglia proaspăt mutată la Milano a cumpărat brutăria de lângă Dom, ca afacere de familie. De atunci, rețeta secretă a micilor delicii care au făcut locul faimos este păstrată cu sfițenie.

La Luini se găsesc atât panzerotti sărați, prăjiți în ulei, (cu șuncă, ricotta, spanac, pesto etc.), cât și dulci, copti la cuptor (cu fel de fel de gemuri, vanilie, ciocolată), dar panzerotto-ul prin excelență este cel cu mozzarella și roșii. Se spune că, până nu ai mâncat cel puțin o dată o astfel de patiserie din micul magazin aflat aproape de Dom, nu te poți lăuda că ai fost cu adevărat la Milano. Nu sunt numai un răsfăț pentru papilele gustative, ci un ritual de trecere. Și costă doar 2,5 euro.

**Ce a mâncat Viajoa:** Un panzerotto (clasic) și un panzerotto cu cremă de vanilie și fructe de pădure.

**Verdictul?** Un clasic nu degeaba e clasic! Celălalt... se poate și mai bun.

### Pizza

O pizza la Milano nu costă, în general, foarte mult, dar depinde și de locul unde e comandată.

Pizzeria Grand'Italia - În zona Brera - Corso Garibaldi (metrou 2, stația Moscova) sau Via Palermo, 5. Poate pizzeria cu cel mai bun raport calitate-preț este Grand'Italia, despre care milanezii au numai lucruri bune de spus. Restaurantul de pe Corso Garibaldi, 9 are înăuntru un aspect nepretențios și rustic, net diferit de media restaurantelor din Brera, mai scumpe și cu un design adeseori sofisticat. O pizza la Grand'Italia costă în jur de 5 euro.

Pizzeria Spontini - Pizzeria de pe Via Spontini, 4, în zona Corso Buenos Aires (metrou 1, stația Lima), e deseori recomandată drept cea mai bună din oraș. Rețeta e aceeași din 1953, când o familie de toscani s-au stabilit la Milano și au deschis localul. Pizele sunt enorme, groase, pufoase, și cu o cantitate de mozzarella care ar trebui să fie ilegală. Există un singur tip, cu brânză și sos de roșii, și o felie e, de regulă, suficientă pentru a te sătura. O felie costă 5,5 euro și se poate consuma fie pe loc, fie la pachet. Pizzeria e deschisă de luni pana vineri între orele 11.45-14.30 și 18-23.30, iar în week-end doar seara.

**Ce a mâncat Viajoa:** O felie de pizza cât să-l sature pe Gargantua, de la Spontini.

**Verdict?** Într-adevăr, delicios, mergeți cu încredere!



Panzerotti si panini in Milano



# Un prânz într-o salumeria

Salumeria este un tip de local italian în care se servesc specialități de salam, șuncă și brânzeturi, sau, mai rar pateuri și alte feluri reci mai elaborate. Într-o salumeria intri și cumperi diverse specialități de carne afumată sau brânză, care vor fi tăiate în fața ta în cantitățile cerute de tine și servite împreună cu pâine și ulei de măsline.

Prețurile sunt la kilogram, așa că banii dați pe mâncare vor fi direct proporționali cu cantitatea cerută.

Salumeriile, în general, nu au mese sau locuri unde să mănânci înăuntru, dar sunt perfecte dacă vrei să îți faci un sandwich pe care să-l savurezi în parc.

**Ce a mâncat Viajoa:** Viajoa n-a mâncat de data asta la nicio salumerie, dar a văzut câteva care păreau interesante pe Corso Garibaldi.





## Unde să mănânci la preț mediu (10-25 euro)

### Meniul Zilei la o Osteria

Nu este nevoie să mănânci la restaurant ca să ai parte de un prânz cald, delicios și sățios în Italia. Asta pentru că acolo încă funcționează și alte concepte de local unde poți să iei masa, care sunt mai puțin formale decât restaurantul.

Trattoriile sunt restaurante de familie cu un decor mai rustic și cu feluri de mâncare de casă.

Vinul este servit la carafă, și mai puțin în sticle îmbuteliate, iar atmosfera este intimă.

Osteriile sunt localuri mici și înghesuite, și mai puțin formale decât trattoriile. Deseori personalul care servește și gătește sunt chiar proprietarii, iar în unele locuri clienții se așază la mese comune. Meniul este format din câteva feluri de mâncare, servite în porții abundente.

Trattoriile și osteriile sunt locurile unde trebuie să mergi dacă vrei să încerci bucătăria tradițională a unei anumite regiuni.

Pentru o masă ieftină, cel mai recomandat este să alegi meniul zilei, servit la prânz și cină. Un meniu costă în jur de 10-15 euro pentru prânz, meniurile de cină fiind puțin mai scumpe. Meniul constă în antreu (antipasto), felul întâi (primo piatto) și felul doi (secondo piatto), la alegere din 3-4 variante gătite în ziua

respectivă. Desertul și apa trebuie de cele mai multe ori plătite separat.

Tipurile de mâncare consumate de italieni în fiecare moment al mesei nu sunt mereu ceea ce ne-am fi așteptat. La antreu ți se aduc, de regulă, bruschette sau un platou cu salamuri și cărnuri. Pastele, mâncarea- emblemă a Italiei, se consumă ca felul întâi, și nu ca fel principal. Alte opțiuni de felul întâi sunt orezul (risotto) sau, mai rar, supele (minestra, crema, zuppa)

Iar felul doi e format din cărnuri sau pește, cu garnitură.

În Milano, osteriile cele mai bune nu sunt în centru, ci în

cartierele îndepărtate de obiectivele turistice, ceea ce face ca găsirea unui loc ieftin și bun de luat prânzul să nu fie prea ușoară. Zona care oferă un compromis decent între distanța de obiectivele turistice și calitatea și prețul trattoriilor este Navigli (metrou 2, stația Porta Genova).

În zona Corso Garibaldi (metrou 2, stația Moscova) se pot găsi, de asemenea, câteva osterii bune, alături de multe restaurante scumpe. Uneori, un meniu al zilei este oferit și de pizzerii, salumerii, patiserii, la prețuri rezonabile.

Criteriul? Un loc îngrămădit, care geme de lume, lasă să se înțeleagă o clientelă fidelă și mâncare bună.

### Ce a mâncat Viajoa:

Meniul zilei la Grand'Italia (zona Corso Garibaldi):

- Antipasto de bruschette cu salam,
- Risotto alla milanese,
- Calamari cu roșii cherry, măsline și polenta.

**Verdict?** Bun. Servire ok.



Meniul zilei la Anema e Cozze (restaurant cu specific napoletan, zona Navigli):

- Paccheri al pomodoro,
- Spaghetti alla carbonara,
- File de pește alla Santa Lucia.

**Verdict?** Mai vreaaaaaau!!!

Mancare foarte bună, prețuri mici-mici (15 euro masa pentru două persoane), servire impecabilă, umor napolitan!



Meniul zilei în Osteria dei Poeti (zona Corso Garibaldi):

- Spaghetti alla chitarra, cu șofran și flori de dovleac,
- Paccheri cu pecorino di fossa și piper.

**Verdict?** Cină perfectă. Și, pentru zona Corso Garibaldi, nu a fost scumpă deloc.





## Risotto alla milanese



Poate cea mai tipică specialitate a capitalei lombarde este “risotto alla milanese”, pilaful galben, cu șofran.

Deși sursele istorice spun că acest fel a apărut în Milano în secolul XVIII, având origini orientale, o legendă plasează nașterea risotto-ului milanez în data de 8 septembrie 1574. În ziua aceea, meșterul Valerio di Fiandra, un flamand care lucra la vitraliile Domului, își mărita fiica. Prietenii lui, mai în glumă mai în serios, au pregătit nuntașilor un risotto colorat în galben, pentru care au folosit o parte din șofranul cu care meșterul își colora vitraliile. Felul, cu savoarea lui delicată și culoarea lui vie, a avut un atât de mare succes încât a devenit emblema culinară a orașului.

## O cină la un happy hour

Happy hour-ul (sau “aperitivo”) este un alt ritual tipic milanez. Conceptul a apărut aici în anii ‘80 și a fost preluat ulterior în multe alte zone ale lumii.

Ce e un happy hour? Între orele 18-21, barurile amenajează un bufet suedez, constând în multe tipuri de paste, sendvișulețe, salate, brânzeturi, bucățele de pizza și prăjituri, pe care le consumi în picioare, împreună cu un pahar de bere sau vin. Totul de la cam 7 euro în sus, iar băuturile suplimentare se plătesc.

În Milano, sunt trei zone clasice pentru happy hours: Navigli (metrou 2, stația Porta Genova), Corso Como (metrou 2, stația Porta Garibaldi) și Corso Sempione (în spatele parcului Sempione). Destul de des happy hour-ul de la Ciu’s Bar, de pe Via Spontini 6 (zona Corso Buenos Aires, metrou 1, stația Lima), apare în recomandările localnicilor și ale călătorilor.

**Ce a mâncat Viajoa:** de data asta, Viajoa a vrut să meargă la Ciu’s (Spontini 6), dar n-a mai avut loc de la felia enormă de pizza pe care o mâncase alături, la Spontini 4.

# Pentru amatorii de senzații tari (și bugete pe măsură - peste 25 euro)

*Dacă nu optezi pentru meniul zilei, chiar și trattoriile devin mai puțin accesibile, nemaivorbind de restaurante. Ai ocazia, în schimb, să guști mâncăruri mai elaborate, feluri tipice care nu se prepară la meniurile fixe.*

## **Câteva sugestii din bucătăria milaneză:**

- Casoeula milanese - un fel de iarbă cu costiță de porc, varză și legume înăbușite
- Trippa alla lombarda - echivalentul italian al ciorbei de burtă. Conține multă șuncă, grăsime și, bineînțeles, burtă
- Rostin Negara - o friptură de vițel, cu pancetta, rozmarin și salvie
- Costolette alla milanese - varianta milaneză a șnițelului vienez. Încă nu se știe care e originea exactă.



Poza realizata de [Paolo Piscolla](#)





## Deserturi

*Deserturile milaneze sunt multe, variate și ochioase. Crostatine, panettone, tarte fel de fel sau prăjiturele și fursecuri stau pe rafturile patiseriilor și abia așteaptă să-ți încânte papilele gustative.*

Se recomandă să intrați dimineața într-o pasticceria istorică și să vă comandați ce vă face cu ochiul din vitrină. Rețetele sunt autentice și atmosfera este ca acum câteva zeci de ani. Produsele se cântăresc, se plătesc la casă și în multe locuri se consumă în picioare.



### Panettone - o greșeală fericită

Panettone, unul dintre cele mai răspândite deserturi italiene care se prepară de Crăciun, este, de loc, din Milano. Puțini știu, însă, că el s-a născut dintr-o greșeală. Legenda spune că Lodovico il Moro, duce al Milanului acum 500 de ani, dădea un banchet somptuos de Crăciun. Desertul pe care îl pregătise bucătarul, însă, a fost uitat în cuptor și s-a ars. Pentru a salva situația, unul dintre ajutori, un oarecare Toni, a luat ingredientele rămase, ou, făină, miere și câteva stafide, și a făcut din ele un nou cozonac. Desertul a avut mare succes și, când Ludovico il Moro a întrebat cum se numește, bucătarul i-a răspuns "pan di Toni", pâinea lui Toni, devenit, ulterior "panettone".



# Locuri in care a mancat Viajoa

## **Panino Giusto**

Corso Garibaldi, 125 (metrou 2, stația Moscova)

## **Luini**

Via Santa Redegonda, 16 (lângă piața Domului)

## **Pizzeria Grand'Italia**

Via Palermo, 5

## **Pizzeria Spontini**

Via Spontini, 4 (lângă Corso Buenos Aires, metrou 1, stația Lima)

## **Osteria dei Poeti**

Corso Garibaldi, 40 (metrou 2, stația Moscova)

## **Ristorante Anema e Cozze**

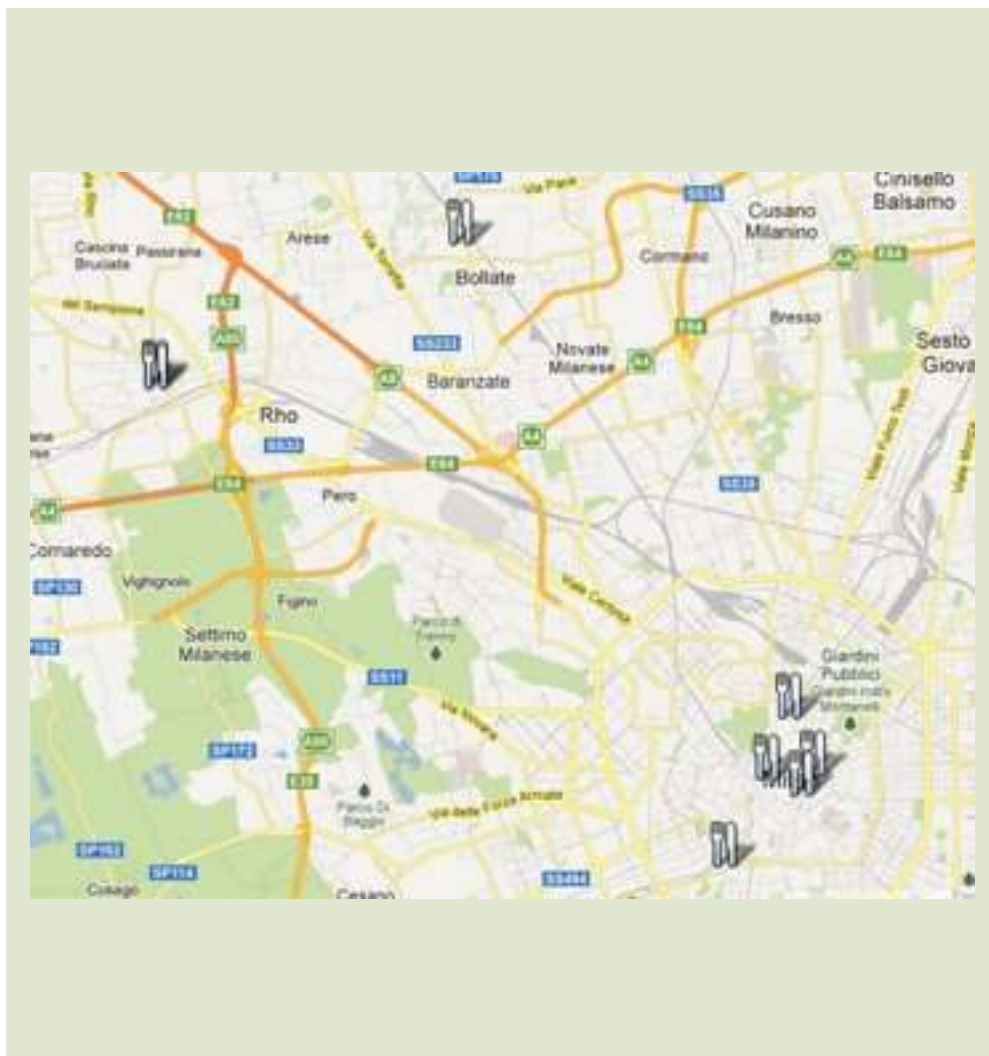
Via Casale, 7 (zona Navigli, metrou 2, stația Porta Genova)

## **Pasticceria Marchesi**

Via Santa Maria alla Porta, 11 (colț cu Corso Magenta)

## **Panetteria Princi**

Via Speronari 6 (lângă piața Domului)



Vola.ro si Viajoa.ro  
va ureaza

Calatorie placuta!