

# DONLISANDER

## COMUNICATO STAMPA

*Il nuovo piatto del ristorante si ispira ai sapori della cucina meneghina e ai cinque cerchi olimpici in occasione di Milano-Cortina 2026. E dal 6 marzo, la Provvidenza, torta omaggio a Manzoni, arriva alla Pinacoteca di Brera, al Caffè Fernanda, a pochi passi dal ritratto di Hayez del celebre romanziere*

## El Tòcch de Milan I mondeghili del Don Lisander

(Milano, 5 marzo 2025). Il ristorante **Don Lisander** presenta **El Tòcch de Milan**, un nuovo piatto che va ad arricchire il menu di una cucina che unisce **tradizione e innovazione**, in un luogo, nel cuore di Milano, che vuol essere custode e ambasciatore della cultura e della bellezza della città. L'idea nasce dalla curiosità di poter estendere la versione classica del **mondeghilo**, facendolo diventare un piatto iconico Don Lisander.

**El Tòcch de Milan** è dunque una proposta di rielaborazione di un piatto povero della tradizione contadina tipico della cucina milanese il cui nome deriva dalla parola araba “al-bunduck”, che significa “la nocciola”. La preparazione dei mondeghili fu insegnata ai milanesi dagli spagnoli durante i loro centocinquant'anni di dominazione della città. I milanesi mutarono la parola spagnola “albondeguila”, in “albondeguito” che diventò poi “albondeghito” per poi arrivare al termine odierno mondeghilo. L'ingrediente principale del piatto sono avanzi di carne, tipicamente manzo per via della sua diffusione sulle tavole milanesi: il piatto nasce dalla necessità di non sprecare avanzi, brasati e bolliti tipici delle feste che venivano tritati assieme a pane raffermo, uovo e spezie, impanati ed infine schiacciati ad assumere una forma arrotondata, tra una polpetta e un piccolo hamburger che veniva poi fritto, come da tradizione lombarda, nel burro.

La nuova ricetta del Don Lisander, prevede **un piatto di 5 mondeghili** che esprimono ognuno una caratteristica della cucina milanese da far conoscere a livello internazionale, **in occasione delle Olimpiadi Milano-Cortina 2026**. Alla base della preparazione si è scelto di mantenere la memoria della cucina milanese, con la caratteristica principale del piatto, il mondeghilo appunto, declinato rimanendo fedele alla tradizione. Oltre al mondeghilo classico sono state aggiunte altre quattro preparazioni – **alla pasta di salame crudo, all'ossobuco, al patè di fegato, al salame di testa** - per un assaggio presentato su una tavolozza che crea un percorso degustativo in crescendo con la finalità di far assaporare Milano in tutte le sue declinazioni.

La degustazione parte dal **mondeghilo classico, un impasto di diversi tipi di carne** realizzato secondo la ricetta tradizionale. La seconda preparazione è un **mondeghilo classico arricchito con pasta di salame cruda**. La pasta di salame è un prodotto tipico brianzolo e questo ci riporta a sapori antichi creando anche un gioco di caldo freddo e consistenze diverse. Il terzo è il

**mondeghilo all'ossobuco.** In questa preparazione è stato creato di proposito un impasto derivante dalla preparazione dell'ossobuco del Don Lisander, arricchito con riduzione di salsa di ossobuco e gremolata. E' stato aggiunto un disco di risotto milanese al salto e nuovamente salsa di ossobuco sopra il risotto. Il quarto **mondeghilo è al patè di fegato di pollo.** E' stato realizzato appositamente un paté di fegato di pollo che sotto forma di medaglione viene posizionato sul mondeghilo, accompagnato da una mostarda di fichi. Il quinto **mondeghilo è al salame di testa,** interamente lavorato con la pasta di salame di testa e carne derivata dai tagli classici del bollito.

Il piatto nel suo insieme di combinazioni e gusti è stato chiamato **El Tòcch de Milan** proprio per ricordare e richiamare la tradizione milanese lombarda e dare un riferimento ad un pezzo di storia di Milano. I cinque mondeghili inoltre sono anche **un omaggio alle prossime olimpiadi invernali Milano Cortina 2026** perché idealmente rappresentano **i cinque cerchi olimpici**, simbolo dell'incontro delle culture che, nella loro diversità, si trovano unite insieme.

*“Il ristorante Don Lisander continua la sua ricerca per presentare al pubblico piatti della tradizione, unendo la storia all'innovazione, mantenendo un legame strettissimo con la città di Milano, con la sua cultura gastronomica e le sue tradizioni – dichiara **Stefano Marazzato, patron del Don Lisander** - I mondeghili in questa continua sperimentazione sono un ponte tra passato e presente, tra tradizione e rivoluzione, tra il classico e moderno. E fanno da testimone a ciò che diceva l'illustre concittadino milanese Carlo Porta :“Il mangiare e bere in santa libertà in mezzo ai galantuomini, agli amici, in tempo d'inverno al caldo, al fresco d'estate, dica chi vuole, è un gusto con i baffi.”*

Una ricerca, quella del Don Lisander, tra fonti storiche e ricette della cucina tradizionale, che ha portato il ristorante a realizzare, a ottobre scorso, **La Provvidenza**” una torta originale in omaggio a Alessandro Manzoni, scrittore cui il locale deve il nome dalla sua nascita, nel 1947. Il dolce, che fa riferimento alla Provvidenza manzoniana, ha un legame speciale con il nostro più celebre romanziere: trae infatti ispirazione da un dolce antico tipico della civiltà contadina che si festeggiava il primo giorno dell'anno: **la carsenza**. Se nel dolce povero c'erano farina zucchero da canna, burro, mele o pere, uvette, fichi, nella rivisitazione per il Don Lisander troviamo gocce cioccolato che per il Manzoni, è noto, rappresentava un *comfort food*. Una torta che in pochi mesi ha conquistato il pubblico e la stampa, che le ha riservato grande attenzione, e che da **giovedì 6 marzo** sarà venduta anche all'interno della **Pinacoteca di Brera**, al **Caffè Fernanda**, a pochi passi dalle sale dell'800 dove è conservato il celebre ritratto di **Alessandro Manzoni** di **Francesco Hayez** che compare, illustrato, sulla confezione del dolce. Un collegamento non casuale, quello tra la torta e il museo che conserva una delle più celebri raccolte in Italia di pittura lombarda, in una fusione che unisce il gusto alla cultura e all'arte.

## **UFFICIO STAMPA**

Antonella Fiori

T. 347 2526982

M. a.fiori@antonellafiori.it

