

Questo sito utilizza cookie tecnici e cookie di terze parti. Continuando la navigazione acconsenti al loro utilizzo.

[Accetta privacy policy](#)

- [Contenuto della pagina \(accesskey: 1\)](#)
- [Ricerca \(accesskey: r\)](#)
- [Homepage \(accesskey: h\)](#)
- [Navigazione principale \(accesskey: 2\)](#)
- [Link contatti\(accesskey: 3\)](#)
- [Informazioni generali sul sito \(accesskey: 4\)](#)

[Torna alla navigazione interna](#)

MIBACT - Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo



Ministero
dei beni e delle
attività culturali
e del turismo

[Torna alla navigazione interna](#)

-  Posta elettronica certificata
-  Numero Verde
800 99 11 99
- [rss](#)
- [facebook](#)
- [twitter](#)
- [youtube](#)

- [Contatti](#)
- [Ufficio relazioni con il pubblico](#)

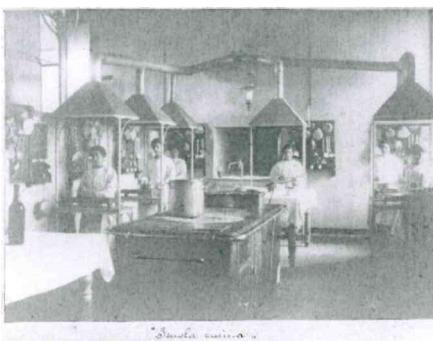
[Torna alla navigazione interna](#)

[Torna alla navigazione interna](#)

[Torna alla navigazione interna](#)

Evento associato a: Giornate Europee del Patrimonio 19/20 Settembre 2015

A tavola negli antichi orfanotrofi e tra i “nonni” del Pio Albergo Trivulzio



Cosa mangiavano nell'Ottocento? Come si nutrivano i cittadini di Milano e della Regione nel XIX secolo? In particolare, cosa mangiavano gli orfani dei celebri istituti pluricentenerari di Martinitt (ragazzi orfani) e Stelline (ragazze orfane)?

E i vecchi del Pio Albergo Trivulzio, come e quanto mangiavano e bevevano? Che rapporto intercorreva tra le cascine di proprietà di questi Enti centenerari e il cibo che arrivava sulle tavole a Milano?

La pianura Padana era davvero un luogo “privilegiato” nel quale l'acqua costituiva l'oro bianco della bassa e permetteva colture speciali, allevamento bovino, produzioni casearie ... Un tuffo nel passato per guardare con occhi diversi le stesse tematiche proposte da EXPO 2015.