

Milano Rinascimentale



Istituto comprensivo San Felice

Classe 2°B

Anno scolastico 2008/2009

Indice:

- Milano & Il Suo Territorio
[Arianna Alberganti, Sofia Venturelli, Francesca Martinovic]
- Leonardo Da Vinci
[Sergio Leoni, Riccardo Valle]
- Ponte Di Leonardo
[Matteo Biffa, Giuseppe Matarrese, Andrea Temporin]
- Macchine Di Leonardo
[Andrea Rossi, Claudio Azzollini, Simone Blemur]
- Alimentazione Rinascimentale Di Milano
[Francesca Cavallaro, Gaia Gallizzioli, Anna Da Ponte]



Milano & Il Suo Territorio

Milano



La città d'arte con il maggior numero di monumenti rinascimentali

Monumenti Rinascimentali

- **Ca' Granda**



- È un rettangolo suddiviso in quattro chiostri al centro dei quali si trovava una chiesa. È costruita con pianta a croce, per ricordare la sofferenza umana

L'attuale Università degli Studi Di Milano era anticamente un ospedale pubblico per poveri.



Questo bellissimo monumento rinascimentale è stato voluto da Francesco Sforza: il 12 aprile del 1456 ebbe inizio la sua costruzione.



Attualmente le stanze vengo usate come biblioteche ma quando la **Ca' Granda era riconosciuta come ospedale, all'interno delle stanze si trovavano i malati**

- **Duomo Di Milano**



Il Duomo di Milano, monumento simbolo del capoluogo lombardo, è dedicato a Santa Maria Nascente ed è situato nel centro della città.

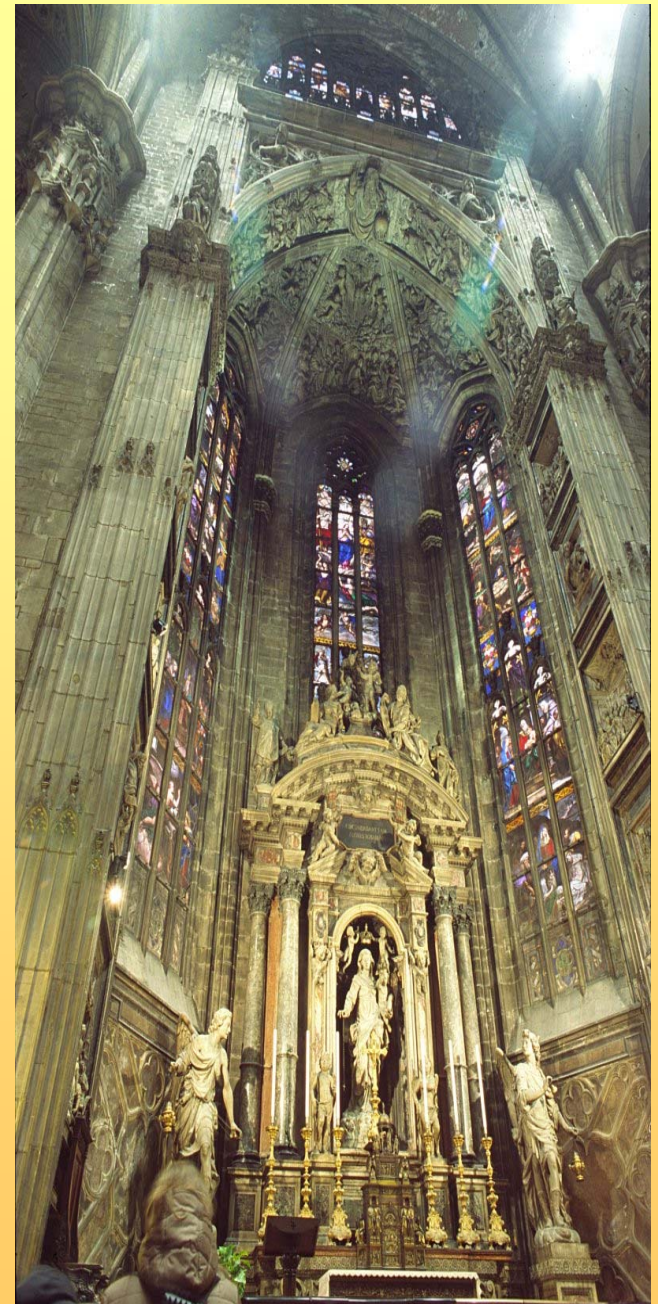
Al suo posto un tempo sorgevano l'antica cattedrale di Santa Maria Maggiore e la basilica di Santa Tecla

I cinquantadue pilastri dividono le cinque navate e sorreggono le volte simulanti un traforo gotico; queste vennero dipinte verso la metà del 1800 da Alberti e Alessandro Sanquirico.

Il pavimento, su disegno originale del Pellegrini, è un intreccio di marmi chiari e scuri con disegni che si intersecano fra loro.



Nella prima navata a destra si trova il sarcofago dell'Arcivescovo Ariberto da Intimiano.



**Tra il 1360 e il 1370
Galeazzo Visconti fece
costruire, a cavallo delle
mura della città, una
fortificazione detta
Castello di Porta Giovia.**



**L'edificio venne ampliato dai
suoi successori. Il risultato è
un castello a pianta
quadrata, con i lati lunghi
180metri, e quattro torri agli
angoli.**

- **Castello Sforzesco**



L'interno del Castello era circondato da un fossato, difeso da un secondo giro di mura denominato "ghirlanda". Quest'ultima era collegata al Castello tramite tre rivellini a loro volta comunicanti con le mura medioevali della città, ed era percorsa da una galleria segreta.



Nel corso del XX secolo il castello viene danneggiato e ristrutturato dopo la seconda guerra mondiale; negli anni '90 fu costruita in piazza una grande fontana. Nel 2005 si è concluso l'ultimo restauro di cortili e sale.

● Sant' Ambrogio



Edificata tra il 379 e il 386 per volere del vescovo di Milano, fu costruita in una zona in cui erano stati sepolti i cristiani martirizzati dalle persecuzioni romane. Sant'Ambrogio stesso vi venne sepolto e da allora cambiò nome, assumendo quello attuale. Nel secolo IX , subì importanti ristrutturazioni volute dal vescovo Angilberto II, il quale fece aggiungere la grande abside.



Le volte delle navate laterali, con campate di dimensioni pari alla metà del lato di una campata nella navata centrale, poggiano su pilastri minori e reggono i matronei.

Il materiale di costruzione è povero (principalmente mattoni di diversi colori, pietra e intonaco bianco) e la provenienza è locale.

L'interno venne strutturato secondo le più avanzate novità d'Olttralpe, con l'uso di volte a crociera a costoloni

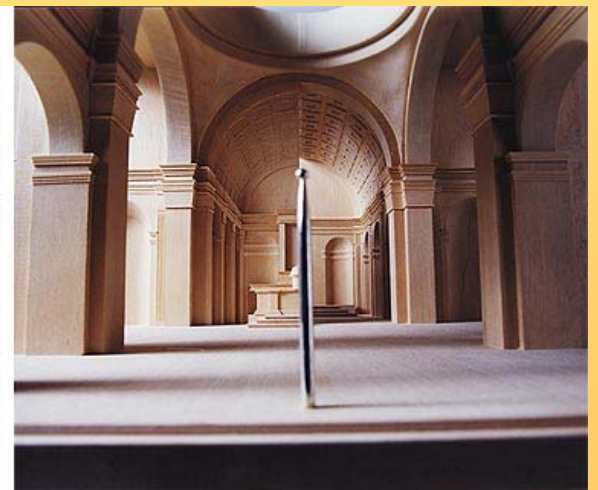
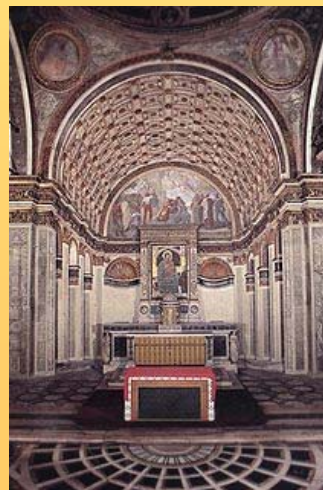


- **San Satiro**

Il primitivo edificio di culto fu fondato dall'arcivescovo Ansperto nell'879 e fu dedicato a San Satiro, fratello di Sant' Ambrogio.



**La facciata
venne costruita
dall'architetto
Bramante
intorno al 1481**



**Bramante ha progettato una finta
abside dietro l'altare in uno spazio
molto ridotto (profondità mezzo
metro) dando l'illusione ottica di
una profondità maggiore**



• Sant'Eustorgio

**Fondata
probabilmente
nel IV secolo,
Sant'Eustorgio fu
sede, fra le altre
cose, del
sepolcro dei Re
Magi fino al
saccheggio di
Federico
Barbarossa**



**Dal XIII secolo
la chiesa
divenne la
principale sede
dell'Ordine
domenicano a
Milano.**

L'interno è costituito da tre navate coperte da volte a crociera. All'impianto romanico furono aggiunte, sul solo lato destro, numerose cappelle



Queste cappelle sono ornate da affreschi di scuola giottesca e da tombe marmoree di esponenti di diversi rami della famiglia Visconti.

Cà Granda, Duomo, Castello Sforzesco, Sant' Ambrogio, San Satiro, Sant' Eustorgio sono i principali monumenti rinascimentali milanesi. Anche molti altri fanno parte della storia rinascimentale di Milano, ma abbiamo voluto illustrare e descrivere i più belli e importanti della nostra

...

Milano!!





Leonardo Da Vinci

La Vita Di Leonardo Da Vinci



Leonardo da Vinci
Autoritratto su tela

Leonardo era figlio di Caterina e Ser Piero. Nacque a Vinci il 15 Aprile 1452 (anno della caduta di Costantinopoli). Nei primi anni visse ad Anchiano. Diventò apprendista alla bottega del Verrocchio. Nel 1482 si trasferisce a Milano

A Milano [1482-1500]

In questo periodo venne assunto da Ludovico il Moro come ingegnere militare e progetta alcune difese di Milano.

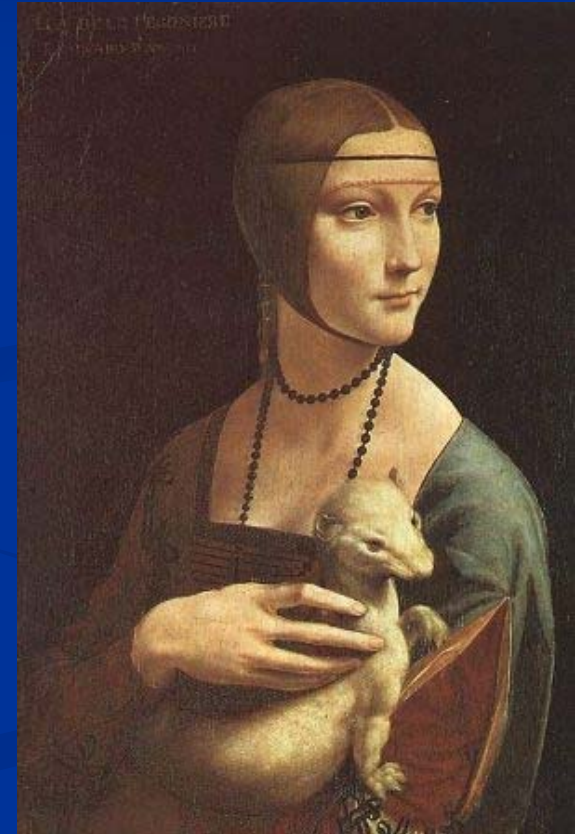
In questo periodo dipinse la Dama con Ermellino, La Belle Ferroniere e la Vergine Delle Rocce.

Studia matematica e scienze.

Iniziò nel 1495 l'Ultima Cena, nel refettorio di Santa Maria delle Grazie.



La Belle Ferroniere



Dama Con Ermellino

I Viaggi



**Nel 1499 si reca a Genova
insieme al Moro. Nel 1500,
mentre il Moro era a Innsbruck
per cercare l'alleanza
dell'imperatore Massimiliano,
Luigi XII conquistò Milano. In
questo periodo visitò Venezia e
Como per poi tornare a Firenze.**

Il Ritorno A Firenze [1501-1508]



*La Gioconda, 1503-1506, olio
su tavola.*

Nell'aprile 1501 tornò a Firenze, qui disegnò il primo cartone della Sant'Anna, la Madonna, il Bambino e san Giovannino. In due lettere, Isabella d'Este chiese al carmelitano Pietro di Nuvolaria un ritratto da Leonardo.



Museo del Louvre, Parigi

Gli Ultimi Anni Di Vita

Nel 1519 fece testamento : a Francesco Menzi lasciò i libri, i suoi studi e i suoi strumenti, alla donna di casa i suoi averi e ai suoi fratelli i suoi beni. Morì nel 2 maggio nel 1519 e venne seppellito a Saint Florentin ad Amboise. Dopo 50 anni la sua tomba fu violata.



*La tomba di Leonardo ad
Amboise*



Il castello di Amboise , Francia

I Navigli

I **Navigli di Milano** sono dei canali artificiali costruiti fra il 1179 e il XVI secolo che avevano lo scopo di permettere il raggiungimento della città sia dal Ticino sia dall'Adda. Il sistema dei fossati serviva a scopo di difesa, ma anche a fornire l'acqua necessaria per la vita della città e per le attività artigianali ed erano usati per il trasporto delle derrate e delle merci.



Tra il 1506 e il 1513 Leonardo da Vinci studiò la conca del naviglio di S. Marco. Il suo progetto consisteva nell'allacciare il Naviglio Martesana alla cerchia interna dei Navigli attraverso due chiuse, a S.Marco e all'Incoronata; in questo modo si sarebbe potuta attraversare la città via acqua, e in prospettiva collegare l'Adda al Ticino.





Ponte Di Leonardo

Il grande ponte autoportante di Leonardo da Vinci

- Recentemente ci siamo recati al Museo della Scienza e della Tecnica.
- Lì abbiamo osservato e analizzato alcuni tipi di macchine, tra le molte ideate e progettate da Leonardo, quali navi, alianti e ponti.
- Di tutto ciò, quello che ci ha interessato e incuriosito è stato il ponte autoportante, ovvero un ponte che “sta in piedi” da solo senza aiuto di cavi, sostegni o pilastri, ma solamente con l’aiuto della forza di gravità. Nelle foto successive, ci vedrete al museo cimentarci nella costruzione di questa incredibile invenzione.



Guardate la concentrazione che ci pervade: non è mica un lavoro semplice!



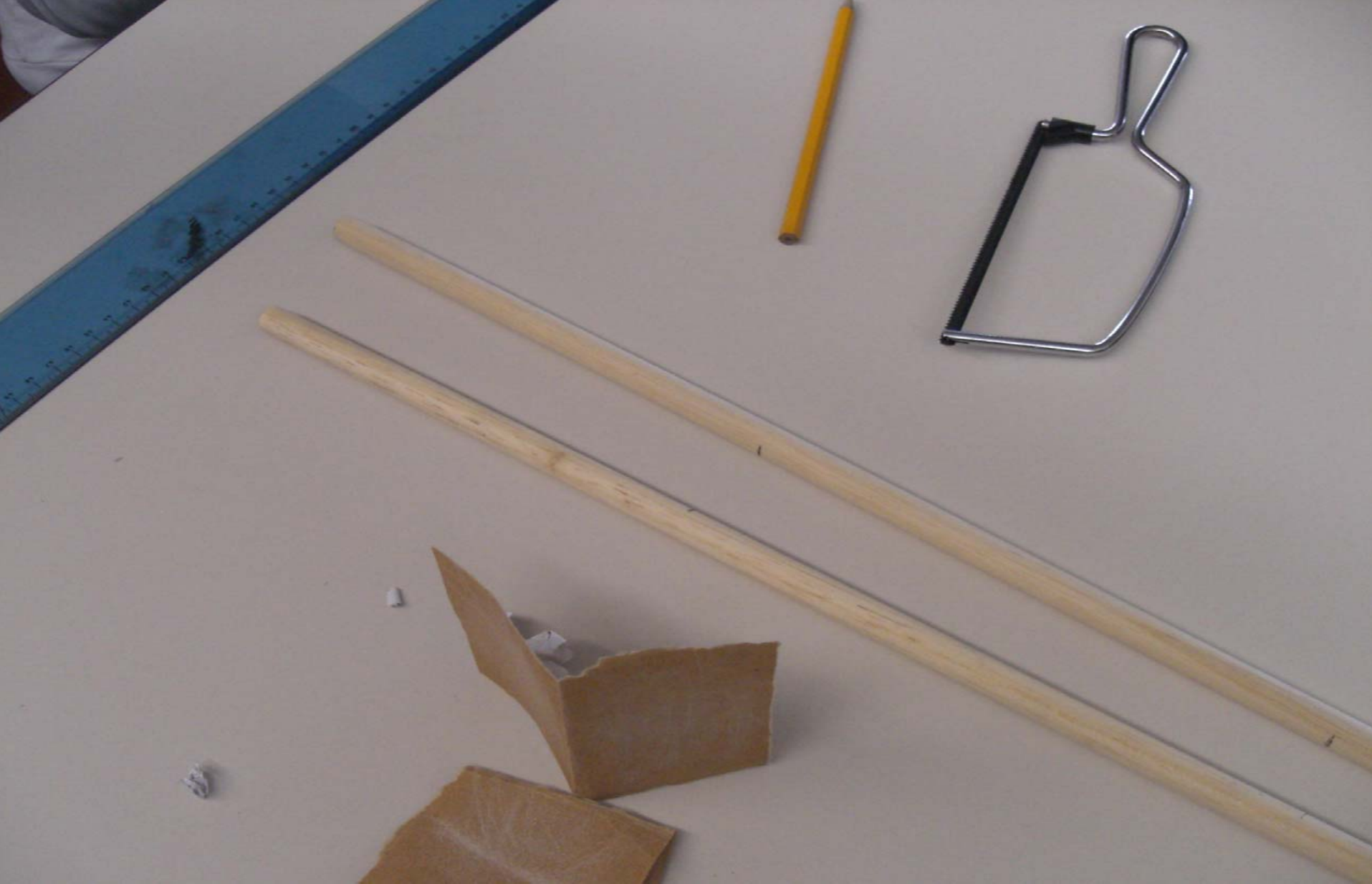


Dopo tanta fatica, non c'è niente di più appagante di vedere il proprio ponte stare su da solo!

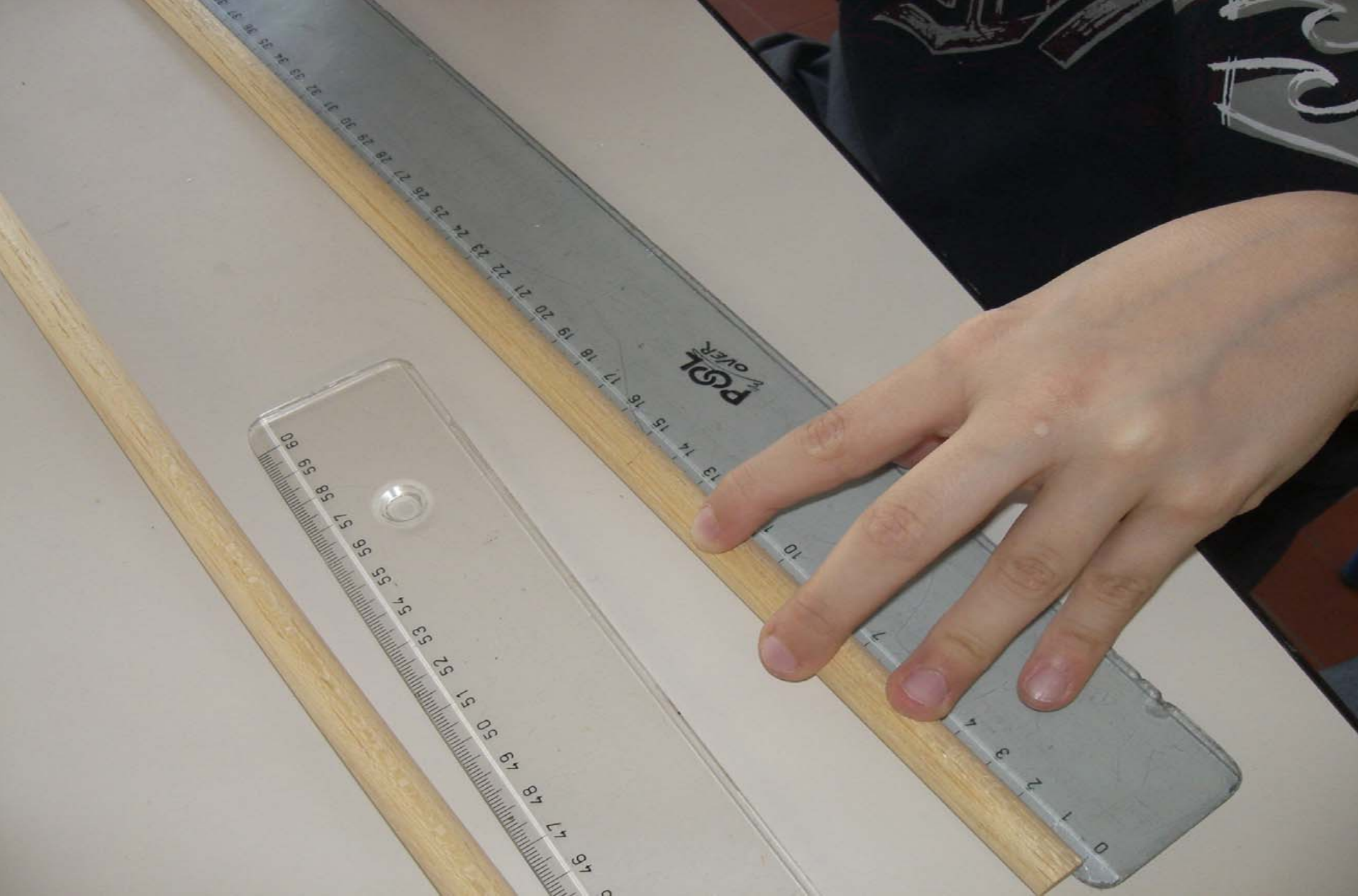
Il tanto lavoro ci ha sfiancati, quindi è il momento di un meritato riposo.....

E ora... torniamo a scuola !

- L'idea ci è piaciuta così tanto che abbiamo deciso di costruirne uno fai-da-te, con il solo aiuto dei nostri poderosi muscoli e qualche strumento.
- Occorrente : tondini di legno, matite, seghetti, righelli, scalpelli e un paio di professori che impartiscono ordini.



Ecco i materiali con cui lavoreremo: sega, tondini di legno, matita, righello e carta vetrata



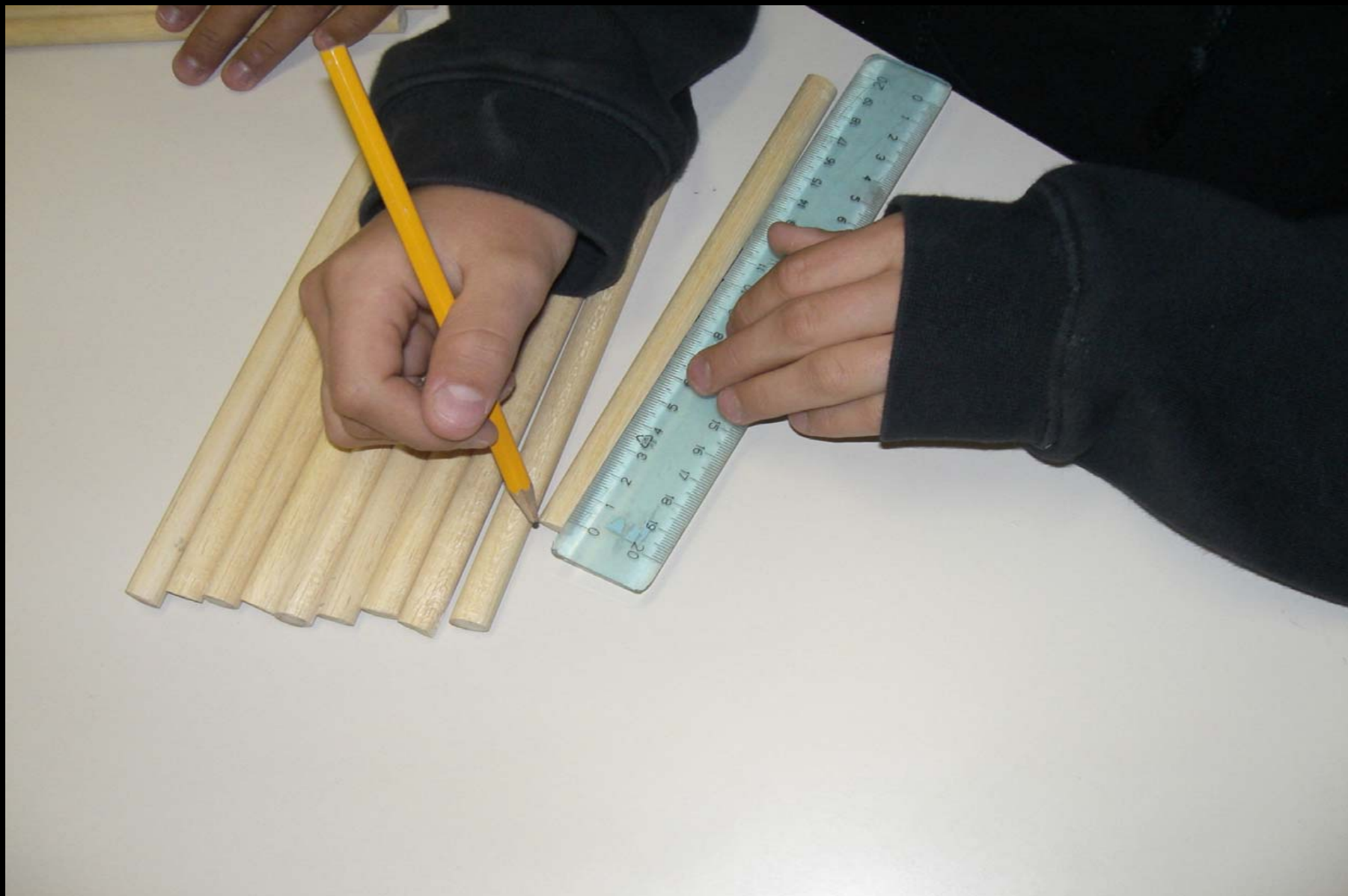
Prima di iniziare il lavoro bisogna misurare accuratamente 5 parti di 20 cm



Ultimo controllo ai propri seghetti

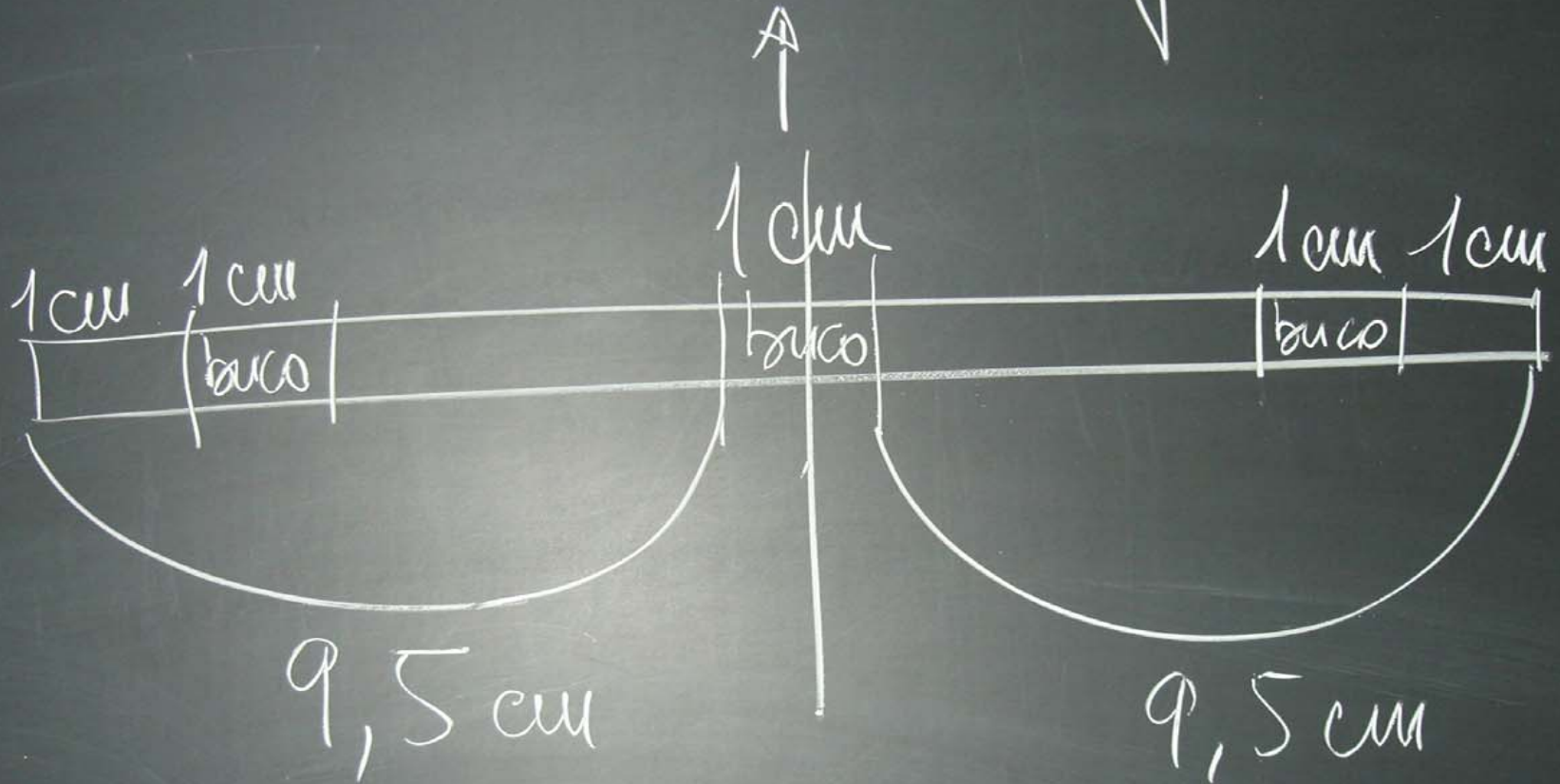


Prima di incominciare a tagliare, per farlo più accuratamente, bisogna fare l'invito



Le ultime misurazioni servono per verificare se tutti i bastoncini sono lunghi uguali

dall'altra parte



Progetto con le misure per incidere i bastoncini



Ora segniamo con la matita 2 tacche laterali e una centrale per l'incisione sui legnetti



Ogni alunno deve avere 15 bastoncini della stessa lunghezza



Attrezzi per l'incisione



Per prima cosa occorre fermare il bastoncino con il morsetto



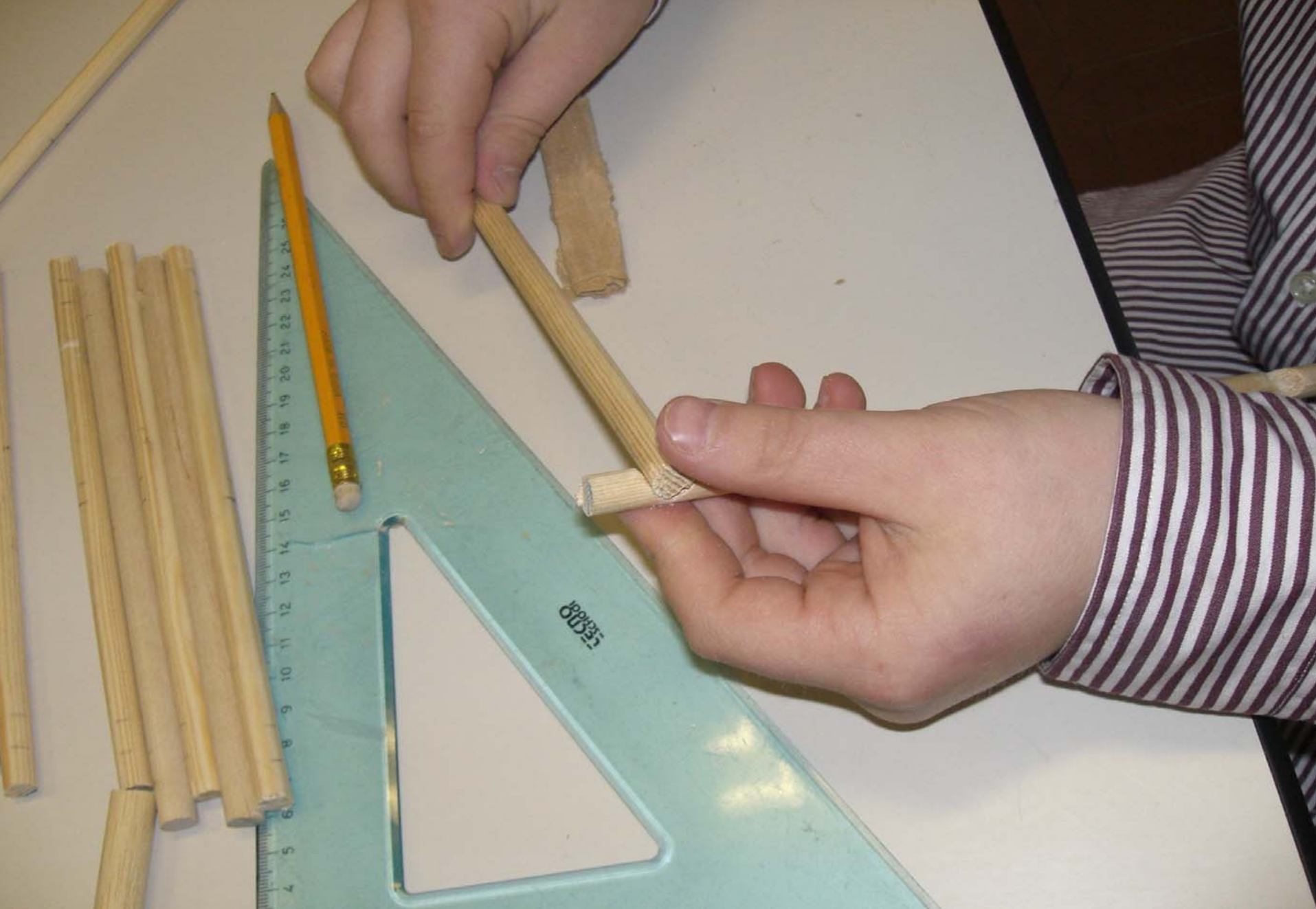
Incidere il legnetto nei punti indicati



Con la carta vetrata rifinire l'incisione



Provare l'incastro



Sincerarsi che l'incisione sia della misura giusta



**Ora vi illustriamo in tutta la sua bellezza il ponte di Leonardo Da Vinci,
ce l'abbiamo fatta!!!**

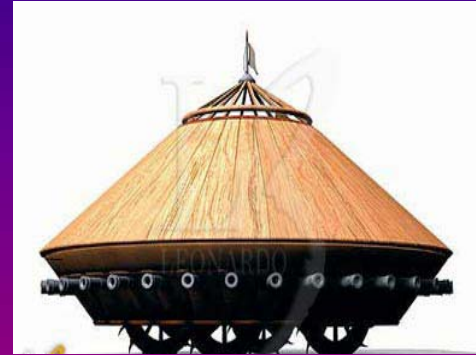




Macchine Di Leonardo

Macchine di Leonardo da Vinci

Macchine da guerra



Macchine per il Volo



Macchine Acquatiche



MACCHINE DA GUERRA

- **BOMBARDA MULTIPLA**

1503-1505



- La bombarda multipla ha 16 cannoni disposti radialmente
- La funzione di questa impressionante macchina è la serie di colpi sparati dai cannoni che sembrano trasformarsi da ritmo balistico a ritmo visivo.
- La parte più interessante si trova al centro della bombarda dove compaiono una coppia di pale meccaniche e alcuni ingranaggi a ruota che svelano solo in parte il possibile utilizzo della struttura.



MACCHINE PER IL VOLO

- **VITE AEREA**

1489



- Comunemente riconosciuto come l'antenato dell'elicottero moderno questo progetto è interessante non tanto per le soluzioni meccaniche quanto per il fatto che L. da Vinci individuò nell'aria, un fluido dinamico poco denso attraverso il quale poter attivare una macchina così progettata: ecco perché è più corretta la denominazione di vite aerea.



MACCHINE ACQUATICHE

- **PONTE GIREVOLE SU BARCHE**



- Il ponte di barche è una soluzione pensata per l'attraversamento di fiumi con acque tranquille. Costruito sopra una fila di barche o botti, per mezzo di un argano, il ponte può essere fatto ruotare fino a farlo alloggiare in un'apposita nicchia ricavata sull'argine.

Ecco alcune macchine che abbiamo avuto il piacere di vedere al museo di Leonardo



La gru meccanica serve a sollevare pesi grandi con l'ausilio di due rocchetti, uno grande e uno piccolo.

Più il movimento è ampio meno forza serve per sollevare il peso



La macchina a moto alternato. In questa macchina lo sforzo usato per il sollevamento di pesi da terra (agganciato alla macchina con una corda) è esercitato da un operaio che azionando la leva faceva girare il meccanismo che a sua volta faceva sollevare il peso, avvolgendo la corda intorno a un perno posto tra le due ruote.





Aimentazione Rinascentiale a Milano

Alimentazione del Rinascimento



Il piacere per la buona tavola accompagna da sempre le umane vicende.

Attraversando le cucine pregiate dei nobili o gli umili focolari domestici, fra ostentazione e miseria, la cucina del passato parla di noi e della nostra storia. E' a quelle antiche tradizioni, evolute nei secoli, che dobbiamo le nostre ricette e i nostri strumenti. Ma anche se abbiamo recuperato i preziosi strumenti di quella cucina, i sapori che la caratterizzano, risultano spesso sconosciuti.

La cucina moderna affonda le sue radici nel Quattrocento e nel Cinquecento per le novità che arrivano dal Nuovo Mondo e che cambiano e arricchiscono le tradizioni popolari. Nasce in questo periodo il gusto per la “presentazione dei piatti”. Compaiono i primi piatti quali le minestre preparate con brodo o latte, riso e cereali.



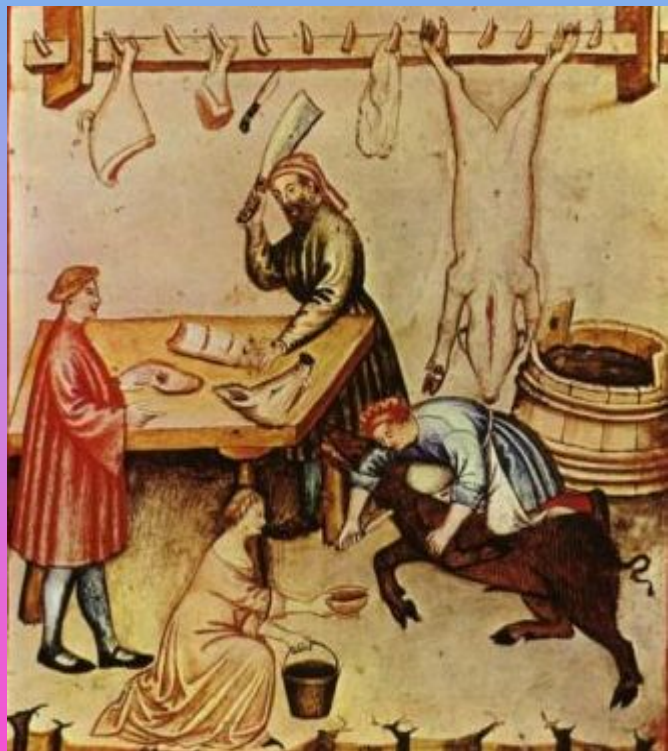
Le carni considerate più pregiate sono la selvaggina e il pollame.

Il pane nel rinascimento



E' di questo secolo l'abitudine di avvolgere le carni in croste di pane. Inoltre nel rinascimento compaiono le prime paste "all'italiana": maccheroni e vermicelli, conditi con uvette oppure con burro e sale, e le prime paste ripiene, antenate dei tortellini.

Tradizioni nel rinascimento



E' ad antiche tradizioni, evolutesi nei secoli, che dobbiamo le nostre ricette e i nostri strumenti. Ma anche se abbiamo recuperato i preziosi strumenti di quella cucina, i sapori che la caratterizzano, risultano spesso sconosciuti.

Dal Medioevo e dal Rinascimento giungono a noi elementi di una gastronomia spesso inaspettata, sia per la varietà delle sue componenti che per l'audacia degli accostamenti.

RICETTE

**Vi presentiamo le più famose
ricette del Rinascimento**

- Zuppa pavese
- La Casciata
- Pernici giovani al gusto d'uva

La Storia Della Zuppa Pavese



Secondo la tradizione, la ricetta ebbe origine da un episodio che vide protagonista Francesco I di Francia il quale, durante la Battaglia di Pavia, fu fatto prigioniero e subito dopo condotto presso una cascina della zona.

La leggenda narra che la contadina, presa alla sprovvista, non trovò di meglio che servire all'illustre ospite una zuppa composta da ciò che aveva al momento disponibile, inventando quindi la famosa zuppa. Francesco I di Francia, tornato in patria dopo un anno di prigionia, introdusse a corte questa zuppa che ebbe un tale successo da divenire ben presto una celebre pietanza destinata a fama secolare.

La Zuppa Pavese

Ingredienti e dosi per 4 persone

- **4 uova**
- **8 fettine di pancarré**
- **75 cl di brodo**
- **abbondante formaggio grattugiato**
- **30 g di burro**
- **sale**

Preparazione:

- **Togliete la crosta alle fettine di pancarré e poi doratele nel burro.**
- **Disponetele sul fondo di ciotoline individuali tipo pirofila.**
- **Sgusciatevi sopra un uovo,**
- **Versatevi il brodo bollente, cospargete di formaggio grattugiato .**
- **Salare.**
- **Potete servire subito oppure dopo aver tenuto le ciotoline in forno caldo il tempo necessario a rendere filante il formaggio.**

È una zuppa sostanziosa, ma nello stesso tempo delicata.

La Casciata

- **Ingredienti per 4 persone:**

- **Pasta di Pane(possibilmente senza o con poco lievito) con aggiunta di strutto** 200gr
- **Zucca(arrostita o bollita)** 200gr
- **Sale** qb
- **Pepe** qb
- **Noce Moscata** qb
- **Pecorino** 20gr
- **Uova** n°1
- **Mortadella(a cubetti)** 60gr
- **Salame piccante(a cubetti)** 20gr
- **Menta e nepitella** 1gr

Preparazione della Casciata:

- **Cuocere la polpa di zucca, raffreddare , passare ed aggiustare di sale e pepe e noce moscata ;**
- **aggiungere in una bacinella l'uovo, i salumi ed il formaggio grattugiato e mescolare bene;**
- **stendere bene la pasta pane in una tortiera ben unta, versarvi il composto fino all'orlo all'altezza di cm 1,5 ed infornare a 200° per 20 min. circa 4**
- **verso fine cottura aromatizzare con le erbe e servire sia calda che fredda secondo la stagione.**

E' possibile dare alla cascciata la forma di calzone o di panzerotto

Pernici Giovani



Pernici Giovani Al Gusto D'uva

- **Ingredienti per 4 persone:**

- **Pernici giovani(600 gr circa) (già pulite e fiammate) n°2**
- **Sale** **Qb**
- **Pepe** **Qb**
- **Uva Verdicchio** **gr 80**
- **Olio extravergine d'oliva** **dl 1**
- **Vino** **dl 1,5**
- **Grappa di Verdicchio** **cl 5**
- **Burro** **gr 50**

Preparazione Delle Pernici Giovani Al Gusto d'uva

- Salare e pepare i 2 volatili, inserire alcuni chicchi d'uva sfregandoli all'interno senza schiacciarli troppo;
- rosolare in casseruola con l'olio, la pancetta e le erbe aromatiche per 6/7 min.;
- abbassare il fuoco, togliere gli aromi e continuare per altri 15/20 minuti circa (fino a cottura completa) durante gli ultimi 3 minuti di cottura aggiungere i chicchi d'uva;
- scolare le pernici e i chicchi d'uva stufati, tagliarle a metà e far riposare in caldo;
- deglassare il fondo di cottura inserendo in casseruola nell'ordine: grappa, vino (facendo evaporare l'alcool ad ogni passaggio prima di inserire l'altro ingrediente);
- versare la salsina in un casseruolino, a fuoco dolce (70°C) con l'aiuto di una frustina o un cucchiaino, amalgamare con il burro (possibile aggiungere a piacere crema di latte o crema di formaggio);
- ricoprire le pernici calde con la salsina, decorare con i chicchi d'uva e macinare pepe di cayenna fresco a piacere.



Questo Lavoro è stato fatto dalla
mitica...

2B

Un ringraziamento ai prof. ... Penati Santroni

Coari Bertagnoni

Musiche e revisione di Andrea Rossi e Claudio Azzollini

con la collaborazione di Federico Orlando