

2015



IL CALENDARIO AVIS
da un'idea di Agostino Calvi

*A cura di Giulio Assorbi
e Pier Vittorio Chierico*



AVIS Pavia

PRESENTAZIONE

Il Calendario AVIS è una collana da collezione; fin dal suo primo numero si è dimostrato uno scrigno di gioielli che ogni pavese può ammirare quando vuole, aprendolo a suo piacere ed estraendoli ad uno ad uno con affetto e con orgoglio. L'argomento del Calendario Avis 2015 "Appunti di cucina" ha poi un valore aggiunto: s'inscrive in un tema di grande attualità, quale "NUTRIRE LA TERRA" titolo scelto dall'ESPOSIZIONE UNIVERSALE di Milano della prossima primavera. L'abilità e la consuetudine alla ricerca, proprie degli autori, il gusto e la curiosità che li contraddistinguono, l'indiscussa autorevolezza sulle "cose pavesi" che li rende capaci di legare il passato non solo al presente, ma al futuro fanno della scelta di quest'anno una mossa vincente, un "must". Ricette e ristoranti, vecchi ristoranti o trattorie, all'aperto o al chiuso si offrono al nostro sguardo indagatore nelle fotografie che illustrano il calendario. Il gioco-sforzo per identificare un luogo, ricordare un piatto casalingo fino ad ora senza storia, per riconoscere, là dove possibile, personaggi o insegne sbiadite, prende il lettore. Grandi nomi noti e non antichi, come quello di Gianni Brera, per il quale non occorre dare informazioni supplementari Enrico Vigoni la cui torta, universalmente apprezzata è nella confezione-binomio

Torta Paradiso/Ponte Coperto un simbolo di Pavia, insieme a creazioni antiche, quali la famosissima "Zuppa alla pavese" o la ormai classica "Colomba Pasquale" sfilano con discrezione, ma vero patrimonio culinario e culturale, a testimonianza dello stretto legame che, a Pavia, anche la cucina ha con la storia. Il tutto è corredato, nell'abito tradizionale del calendario, da "gustose" poesie dialettali che colgono e rivelano, ove gioiose, ove autoironiche, il senso della convivialità, pur in tempi poveri e difficili, pur con ingredienti spesso non nobili o ricercati, ma divenuti tesoro dell'esperienza, della creatività e delle risorse locali. Che dire ancora, se non augurare buona lettura ai pavesi e ai "non" che auspichiamo numerosi anche in visita alla nostra città ed al nostro territorio? Esprimiamo solo grandissimo compiacimento e viva gratitudine, da parte di AVIS Comunale Pavia, a quelli che consideriamo veri importanti amici: il nostro sponsor F.lli Della Fiore S.p.a., Giulio Assorbi, Pier Vittorio Chierico, la Tipografia PI-ME ed i collaboratori, innamorati della loro città, sempre disponibili ad arricchire il Calendario AVIS di Pavia.

ANGELO LANTERNA
Presidente AVIS Pavia



INTRODUZIONE

Orgogliosi di aver contribuito ancora una volta alla realizzazione del calendario AVIS, quest'anno abbiamo pensato di trattare un tema sicuramente caro a molti pavesi.

In passato Agostino Calvi aveva dedicato un tris di calendari alle osterie, bar, caffè, ristoranti, trattorie della vecchia Pavia, oggi completiamo l'opera con "Appunti di cucina pavese".

Stimolati dall'abbuffata di reality, blog, riviste, film, trasmissioni televisive che hanno come protagonista la cucina, ma anche preoccupati di fare una grande indigestione di super chef, pseudo cuoche, aspiranti cuochi, abbiamo deciso di avventurarci in questo trend gastronomico dando alla trattazione un taglio tipicamente locale.

Per l'occasione ci è venuto in soccorso anche il tema scelto per l'Expo milanese 2015: *Nutrire il pianeta, energia per la vita*. Accanto a problemi importanti come il diritto a un'alimentazione sana, sicura e sufficiente per tutti gli abitanti della Terra, una delle aree in cui sarà coniugato il tema della manifestazione è il gusto come consapevolezza responsabile. Il piacere del palato diventa così uno strumento di conoscenza nel quale i sapori e gli odori delle cucine raccontano la storia e le culture delle società del Pianeta... e allora ben venga la cucina pavese!

Il motivo conduttore dell'edizione 2015 è quello tradizionale, il gusto del ricordo che da ventidue anni si dispiega in ogni pagina dei calendari AVIS. Ogni mese si apre con *La memoria dei sapori* che consiste in una divertente carrellata di ricette del Ventennio tratte dal quotidiano La Provincia Pavese: sapori dimenticati, ingredienti scomparsi, gesti misteriosi.

In ogni mese troverete delle rubriche che vi faranno scoprire il piacere delle vostre origini pavesi, della tradizione padana,

delle cose genuine. Gli autori dei testi che pubblichiamo, frutto di una ricerca mirata, sono personaggi noti a tutti. Nell'*Angolo di Gianni Brera*, principe della zolla, così amava definirsi, scoprirete le esternazioni culinarie di questo poliedrico personaggio di San Zenone Po. Il *Cucinario pavese* è lo spazio dedicato a Biancoli, Annovazzi e Vivanti, cultori di storia e di cose locali, anche gastronomiche. Un brano è tratto dal libro *La cucina del giorno della festa* di Annalisa Alberici, ingegnere, appassionata di cucina della tradizione. *La ricetta del mese* è opera dello chef pavese Alberto Bonfanti dell'Associazione Cuochi di Pavia, che ha voluto regalarci una raccolta di ricette personali. La parte scritta è completata da una serie di spassose poesie dialettali. Con questo non intendiamo dire di aver esaurito l'argomento, la nostra conoscenza limitata e lo spazio a disposizione non ci hanno permesso di affrontare altri contenuti meritevoli di essere trattati.

Nel rispetto dell'attribuzione dei compiti, che si è consolidata nel tempo, l'iconografia è stata curata da Giulio con la consulenza dell'amico Pietro Ferrari: vedute storiche e inserzioni pubblicitarie inedite ci conducono a spasso nel tempo, a volte con nostalgia, altre volte senza alcun rimpianto. Nonostante il trascorrere del tempo, anche la veste grafica resiste nel rispetto delle scelte che il *Gade* fece all'inizio di questa impresa. Di ciò ringraziamo i titolari e le maestranze della Tipografia PI-ME che con professionalità e pazienza ci soddisfano in qualsiasi nostra richiesta per realizzare ogni anno un prodotto di qualità.

GIULIO ASSORBI
PIER VITTORIO CHIERICO



GENNAIO 2015



1936 - Trattoria della Stazione. La trattoria era situata proprio sotto il porticato del marciapiede del binario 1 della stazione ferroviaria. La sua posizione ne faceva un punto di ristoro privilegiato per i viaggiatori in partenza ed in arrivo a Pavia.

La memoria dei sapori

BUE ROSOLATO

Prendete un piatto che possa resistere al fuoco: mettetevi dei piccoli dadi di lardo che avrete fatto sciogliere, dei funghi affettati, del prezzemolo, uno spicchio d'aglio tritato, spolverate di grattatura di pane, sale e pepe. Disponetevi sopra le fette di lesso e ricopritele dello stesso condimento che avete messo di sotto: innaffiate con un po' di brodo e fate cuocere a fuoco lento. Aggiungete qualche cucchiaino di vino bianco e un po' prima di servire fate un vivo fuoco di sopra e di sotto per poter ottenere il rosolato. Qualche cuoco consiglia di aggiungere invece del vino bianco, del rum o acquavite. Il bue rosolato, ottenuto secondo questa ricetta, costituisce un ottimo piatto che può anche far fare bella figura all'anfitrione.

SALCICCIONE DI BUE

Tagliate un pezzo di bue della lunghezza di un palmo e dello spessore di due dita. Tagliatelo in due, battetelo per appianarlo ancora. Dopo, restringete i bordi, tagliandoli un poco per renderli uguali: servitevi di questi pezzi tagliati per tritarli con grasso di bue, prezzemolo, cipollette, alcune foglie di basilico, sale e pepe. Stemperate questo condimento con quattro rossi d'uova e metteteli sopra i pezzi di bue, i quali avvolgerete in forma di salciccione; legate con filo e fate cuocere in una casseruola con un poco di brodo, un bicchiere di vino bianco, sale e pepe, una cipolla piccata da due chiodi di garofano e una carota. Fate cuocere a fuoco lento e poi passate la salsa alla stamigna e quando sarà ben preparata versatela sopra il salciccione.

C A F F È
RISTORANTE

CORSO

di PEROTTI - GIANONI

Corso Vitt. Eman. 75 - PAVIA - Telefono Num. 3098

1	G	Capodanno s. Madre di Dio	1-364
2	V	ss. Basilio e Gregorio	2-363
3	S	s. Genoveffa	3-362
4	D	s. Ermete	4-361
5	L	s. Amelia	5-360
6	M	Epifania di N.S.G.C.	6-359
7	M	s. Raimondo	7-358
8	G	s. Severino	8-357
9	V	s. Giuliano	9-356
10	S	s. Aldo	10-355
11	D	Batt. di Gesù s. Iginio	11-354
12	L	s. Modesto	12-353
13	M	s. Ilario	13-352
14	M	s. Felice	14-351
15	G	s. Mauro	15-350
16	V	s. Marcello	16-349
17	S	s. Antonio ab.	17-348
18	D	s. Liberata	18-347
19	L	s. Mario	19-346
20	M	ss. Sebastiano e Fabiano	20-345
21	M	s. Agnese	21-344
22	G	s. Vincenzo	22-343
23	V	s. Emerenziana	23-342
24	S	s. Francesco di Sales	24-341
25	D	Conversione s. Paolo	25-340
26	L	ss. Tito e Timoteo	26-339
27	M	s. Angela Merici	27-338
28	M	s. Tommaso d'Aquino	28-337
29	G	s. Valerio	29-336
30	V	s. Martina	30-335
31	S	s. Giovanni Bosco	31-334



F.lli Della Fiore s.p.a.

Uffici e Magazzino: Via Treves, 16 • 27100 PAVIA (Italy)
Tel. (0382) 434311 (r.a.) • Telefax (0382) 472447
Esposizione BAGNO IDEA: Via Treves, 16 • 27100 PAVIA
Filiale di Vigevano: Via C. Farini, 8 - Tel./Fax (0381) 73928

- ▶ ARREDOBAGNO ◀
- ▶ RISCALDAMENTO ◀
- ▶ CONDIZIONAMENTO ◀
- ▶ S A N I T A R I ◀

L'angolo di Gianni Breera

L'anno si commisura agli eventi della campagna e della casa. A Sant'Antonio, il porcello. Lo accoppiano i mazzolari (altrove dicono ancora norcini). Il maiale è l'ospite più gradito della famiglia, contadina o no. Per quasi un anno fornisce salami, lardo, pancetta e strutto. E quando si *fa sù* è tale festa che si immagazzinano grassi e proteine per tutta la quaresima [...] Sente di dover morire ma non immagina già che lo debbano intontire e scannare: per lui è morte di non voluto gonfiore. Lo ingannano fin da quando, porcellino, viene sottratto alla madre scrofa e cinicamente castrato. Per qualche tempo intristisce, poi lo distrae, al solito, l'appetito, subito soddisfatto a rovescio. Grandi secchie di pastone lungo nel truogolo. Per saziarsi, il poveretto non la finisce di sbevazzare con crescente ingordigia. Quando si è ben dilatato le trippe, allora gli si ispessisce ogni giorno la sbobba: il vizio è di ingollare fino a sentirsi sazio, ma ormai digerire è più arduo. Così il ricambio si sballa, e l'immobilità forzata completa lo scempio [...] Una volta maturo, il maiale non ha nemmeno la forza di strillare. Il suo grugnito è del pigrone che l'adipe eccessiva sta soffocando. Lo si blandisce allora con le leccornie: mele ammaccate e invendibili, pastoni per lui squisiti, ancora un po' lunghi e tanto meglio se vengono ammolati nel siero sottile e acidulo del latte. Dapprima il poveretto ci casca, poi se ne accorge e, sdegnato di sé e del mondo, decide di resistere alla gola. I suoi digiuni sono mestissimi (sfido). E prima che riesca a perdere altri chili, si chiama il mazzolaro.

La mattina del sacrificio, il maiale viene cautamente allettato a uscire dal suo stambugio fetido. Lo fa in sospetto, grufolando e soffiando per terra. Gli si gettano sotto il muso manciate di mais, che sono i suoi confetti; lui va labbreggiando i chicchi e avanza pian piano, con passettini corti, un po' trafelati e comici [...] Intanto il mazzolaro lo aggira nascondendo la sua arma crudele: il maiale lo sbircia da ipocondriaco, quasi con spreghiosa insolenza: ed è quando il mazzolaro, come sentendosi provocato, gli ammolta un terribile fendente poco sopra gli occhi. Lo strillo è acuto nella misura in cui il colpo riesce impreciso: ma quasi sempre il condannato stramazza in un gemito di dolore, e come stenta a tirare la gambetta, il mazzolaro si fa immediato scrupolo di perfezionare l'opera sua. Poi arrivano gli uomini che l'afferrano per i piedi e lo trascinano fino ai cavalletti, sui quali viene disteso in tutta la sua mesta goffaggine [...] A questo punto incominciano i lavacri: sul cadavere ormai garantito di quel povero amico di un anno cadono secchi di acqua bollente: il rosso della carne affiora e s'impone via via sul sudicio: le setole vengono rase con assidue mosse di coltelli affilati come rasoi. Quando la pulizia è fatta, le otto unghie strappate con un graffio, le corde o le catene dell'arganello fissate ai garretti, il cadaverone flaccido e vaporoso viene issato all'altezza che il mazzolaro desidera. Inizia allora la divisione e poi lo squartamento. Del maiale si gode ogni parte, unghie comprese, e setole. Salame e salsicciotti si insaccano nelle stesse budella e in altre che il mazzolaro compra secondo entità di peso. Nella sua conca simile a una madia si impastano le carni e le cotiche seguendo una formula che non si può mai prescindere dal sale e dal pepe.

Cucinario pavese di Augusto Vivanti

Le credenziali della cucina pavese non sono orgogliose, ma di nobilissimo riguardo, anche se modeste e sono scritte su antica pergamena.

Certamente, nella scala dei valori della raffinatezza e della notorietà, la nostra cucina non occupa un posto eccezionale: è sana, è buona, è gustosa, è sostanziosa, è onesta. Questo però è il migliore elogio, in tempi di sofisticazioni, di esotismi e di sintesi alimentari: la semplicità!

GLI ANTIPASTI

Gli antipasti, orgoglio del ristorante francese, non costituiscono, da noi, l'inizio obbligato di un buon pasto. Ma se vogliamo trattarci, proprio «in grande», sceglieremo un piatto di salame di Varzi, famoso per sapore e compattezza di impasto, tagliato sottile o a talloncino, oppure qualche fetta di bondiola, vanto della zona collinare o due funghi sott'olio, particolare cura della padrona o, meglio ancora, una pavesissima tinca in carpione, specialità e segreto professionale del nostro trattore. Le tinche in carpione, piatto che può essere antipasto e richiamo appetitoso di spuntini notturni, sono state sempre una popolare e deliziosa risorsa delle improvvisazioni conviviali. Amici e personalità del mondo industriale e artistico milanese intraprendono spesso una corsarella a Pavia per gustare la «tenchéta» che da sola fa ritrovare l'appetito e il tono ilare della cordialità sulle sponde del Ticino.

Breve storia de La Zuppa alla pavese

La «zuppa alla pavese» è forse l'unico piatto veramente locale al quale si vuole conferire storica origine. È una portata, o meglio un principio modestissimo, ma nel contempo eminentemente ristoratore, specie per iniziare una cena che conti appendici di maggior rilievo; che comunque fu sufficiente per ristorare – si racconta – Francesco I dopo la batosta sofferta il 25 febbraio 1525 nel Parco di Pavia ad opera degli imperiali condotti dal marchese di Pescara e dal viceré Lannoy.

Vorrebbe dunque la tradizione che il re cristianissimo, ormai prigioniero, spossato dalle fatiche della giornata, avesse domandato di che ristorarsi; ma che trovare, degno di lui, dove era passato l'imperversare della battaglia? Si ricorse alla casetta di un contadino e di quel po' che fu possibile ottenere dovette accontentarsi; un po' di pane e magro brodo, tanto da farne una zuppa alla quale venne aggiunto un uovo sbattuto.

Il re ne fu soddisfattissimo e la zuppa con l'uovo passò alla tradizione col nome di «zuppa alla pavese» la cui confezione, col tempo, venne perfezionata preparando abbrustoliti i crostini di pane e aggiungendo al brodo già ristretto e sostanzioso più di quanto non possa essere stato quello dell'anonimo contadino, una abbondante spolverata di grana grattugiato, quel buon granone delle casere locali che, spaccato, piange sapide lacrime di dolcezza da tutti i pori.

(A. Annovazzi - F. Biancoli)

La ricetta del mese dello Chef Alberto Bonfanti

Zuppa alla pavese

PER 4 PERSONE:

4 tuorli d'uovo, di giornata

4 fette di pane casareccio tostato

1 lt di brodo bollente

100 g di grana padano grattugiato

Disporre in ogni piatto fondo, bollente, una fetta di pane tostato, aggiungere un tuorlo d'uovo e spolverizzare con abbondante formaggio grattugiato.

Versare il brodo ben sgrassato, bollente e servire subito.



FEBBRAIO 2015



"Bel Sit", ristorante Case Nuove - Pavia, anni 50. Nel corso degli anni il ristorante cambiò diversi nomi: Belvedere, Bel Sit, Case Nuove e l'edificio in cui si trovava subì diverse modifiche ma la sua posizione sulla riva del Ticino, in località Case Nuove, ne ha sempre fatto uno dei ristoranti più tipici di Pavia.

La memoria dei sapori

SALTATO D'AGNELLO AI CARCIOFI

Prendete otto o dieci carciofi giovani e freschi, toglietene le foglie dure e tagliate le punte quasi a metà delle foglie che restano. Poi tagliate in due ogni carciofo nel senso della lunghezza; gettate nell'acqua acidulata con qualche goccia di limone. Prendete un bel pezzo d'agnello, spalla di preferenza, oppure coscia e costola mista; tagliate a pezzi e mettetelo a cuocere in una padella larga, con un etto di pancetta di maiale tagliata sottilmente, un etto di burro, un ramoscello di poche foglie di salvia e uno spicchio d'aglio. Fate saltare a fuoco vivo finché l'agnello sia ben colorito, cospargete di sale a varie riprese. Bagnato poi con un buon bicchiere di vino bianco secco e aggiungete i carciofi. Coprite bene la padella e date termine alla cottura sopra fuoco mite. Quando i carciofi sono teneri l'ingolo è a punto. Inumidite col sugo di mezzo limone; cospargete d'un trito di prezzemolo giovane. Ponete i pezzi d'agnello nel mezzo al piatto di servizio, contornate con i carciofi e servite subito distribuendo piatti caldi.

PIEDI DI AGNELLO ALLA SALSA VERDE

Passate sulla fiamma e raschiate con cura i piedi dell'agnello. Stemperate della farina in un po' d'acqua: legate in mezzo un piccolo cavolo, una carota, del sedano, del timo e aggiungetevi i piedi di agnello legati l'uno all'altro. Metteteli in una pentola e quando sono cotti inaffiate con succo di limone e olio, cospargete di sale e pepe e prezzemolo sminuzzato. Un'ora dopo, passateli in una quantità sufficiente di pane grattugiato e fate cuocere sulla graticola a fuoco lento.



1	D	s. Verdiana	32-333
2	L	Presentazione del Signore	33-332
3	M	s. Biagio	34-331
4	M	s. Gilberto	35-330
5	G	s. Agata	36-329
6	V	s. Paolo Miki e compagni	37-328
7	S	s. Eugenia	38-327
8	D	s. Gerolamo Emiliani	39-326
9	L	s. Rinaldo	40-325
10	M	s. Scolastica	41-324
11	M	N.S. di Lourdes	42-323
12	G	s. Eulalia	43-322
13	V	s. Maura	44-321
14	S	s. Valentino	45-320
15	D	ss. Faustino e Giovita	46-319
16	L	s. Giuliana	47-318
17	M	ss. 7 fondatori Servi Maria	48-317
18	M	Le Ceneri s. Simeone	49-316
19	G	s. Corrado	50-315
20	V	s. Amata	51-314
21	S	s. Pier Damiani	52-313
22	D	I. di Quaresima s. Isabella	53-312
23	L	s. Renzo	54-311
24	M	s. Costanza	55-310
25	M	s. Romeo	56-309
26	G	s. Nestore	57-308
27	V	s. Leandro	58-307
28	S	s. Romano	59-306



F.lli Della Fiore s.p.a.

Uffici e Magazzino: Via Treves, 16 • 27100 PAVIA (Italy)
Tel. (0382) 434311 (r.a.) • Telefax (0382) 472447
Esposizione BAGNO IDEA: Via Treves, 16 • 27100 PAVIA
Filiale di Vigevano: Via C. Farini, 8 - Tel./Fax (0381) 73928

- ▶ ARREDOBAGNO ◀
- ▶ RISCALDAMENTO ◀
- ▶ CONDIZIONAMENTO ◀
- ▶ SANITARI ◀

L'angolo di Gianni Brera

Per molti anni il solo sentir tanfo, pardon, odore di pesce fritto mi stringeva la gola: poi mi avvenne di scoprire i persici. Ma da bambino quante ribellioni. Se i pesci erano piccoli e fini, come uselline e botti, al più si impreziosivano in un soffritto di cipolle: e allora si poteva pucciare la polenta o il pane. L'onore dell'umido, con pomodori prezzemolo e piselli, toccava alle tinche e alle più ignobili carpe: ma una vera festa si faceva con le anguille. Sicuramente il mio vecchio zio Ghisoni conosceva il modo di cuocere allo spiedo le bissette, che noi gettavamo per ignoranza: poi le ho vedute cucinare dai paludeschi sardi, infilzate in una semplice stecca di ombrello e opposte al fuoco: cotte com'erano nel loro stesso grasso, le bissette venivano sfilate croccanti e poste in una grande zuppiera: ciascuno pigliava le sue e, salate, le gustava come chicche, quali erano in realtà. Ai padani della mia riva facevano effetto le bissette: fin troppo simili alle bisce: l'anguilla era buona per loro dal mezzo chilo, cioè dai 60 cm in su. L'anguilla in umido è un piatto forte ancor oggi: si spella, si mette a giacere su un soffritto di cipolle e pomodori, si soffoca di piselli: roba di gran vigilia. Ma i borghigiani pavesi fanno anche meglio: sul soffritto assai ricco di cipolle mettono l'anguilla, aggiungendo lauro e prezzemolo dopo averla annegata in una bottiglia di barbacarlo. L'anguilla assorbe il vino e rimane lucida e invitante sul fondo di cipolle violette. Se qualche volta, in umido, conserva sentore di terra, nell'umido borghigiano lo perde del tutto: è solo polpa gustosa e delicata: un cibo fine, ricchissimo. [...] Le stagioni offrivano pesci sempre diversi. Pighi e arborelle fregavano sui sassi della riva: inciucchiti d'amore, tornava facile catturarli con un semplice secchio o un cesto di vimini. [...] Le trote cosiddette marmorate giungono a superare i venti chili: sono autentici salmoni costretti a farsi stanziali dalle distanze via via divenute eccessive: qualcuna scende sempre l'Adda e il Ticino: passa per trota: è in effetti un salmonide: ma più propriamente è un salmone: quando il mare era più a tiro, la migrazione riusciva più agevole: adesso, dietro a chissà quale istinto, la marmorata abbandona il lago e incappa in reti o esche senza perdono. [...] Le acque interne sono piene di pesci bianchi non pregevoli, di altri colorati e più fini: il persico, la tinca, la carpa, l'anguilla. Un pesce splendido si produce nei fontanili e raggiunge i fiumi di acqua limpida e fresca, come il Ticino e l'Adda: è il temolo, che sa di timo, e ha dorso scuro ma fianchi e ventre d'argento. Il temolo è prelibato. Non ha forse eguali fra orate e branzini.

Cucinario pavese di Augusto Vivanti

I PRIMI (prima parte)

A mezzogiorno la pasta asciutta è ormai vittoriosa ma se vogliamo restare a Pavia, fermiamoci alle minestre più caratteristiche.

Per doveroso omaggio alla storia e alla sua fama universale, incominciamo dalla «Zuppa alla pavese». Altra specialità, nella gamma dei risotti lombardi, il nostro «alla certosina». Si ispira all'antica cucina «di magro» dei monaci della Certosa; è bianco, condito di code di gamberi, di filetti di pesce persico o di rane spolpate, con funghi o piselli.

In brodo o al sugo, sono sempre pronti anche gli agnolotti (*ravieù*) piatto festivo piemontese e come tale radicato nella tradizione di Borgo Ticino (l'antico confine con il Piemonte) e che oggi è normale dei nostri ristoranti più provveduti. Piatto completo, riassuntivo, autonomo, autosufficiente: pasta «tirata» a sfoglia, composto di carne, intingolo, formaggio, in una amalgama saporosa, sintesi di nutriente dovizia. L'umorismo popolano ha dato loro anche l'epiteto di «*lasagn cul goss*». Si contano a dozzina.

Anche agli agnolotti, la perizia casalinga della padrona o il tocco sapiente del cuoco, sanno attribuire particolari giotte caratteristiche: è il ripieno, il centro irradante dei sostanziali sapori e degli aromi delle erbe preferite. La buona tradizione rimane: sostanziosi, morbidi, gustosi ravioli di Pavia.

La ricetta del mese dello Chef Alberto Bonfanti

Insalata di nervetti

PER 6 PERSONE:

2 piedini di vitello pronti
per la cottura

1 cipolla

2 canne di sedano

2 carote

1/2 bicchiere di aceto

2 foglie di alloro

Prezzemolo tritato, q.b.

4 cucchiaini di aceto di vino bianco

4 cipollotti freschi

Olio extravergine d'oliva

Sale

Pepe

Mettere i piedini di vitello ben nettati in una casseruola capace con abbondante acqua fredda, aggiungere la cipolla e le verdure a tocchetti e portare ad ebollizione, lasciando cuocere per circa due ore e mezza a fuoco lento.

Togliere i piedini dal fondo di cottura e lasciare raffreddare per un paio d'ore.

Togliere i tendini e tagliarli a cubetti, ponendoli in una insalatiera; affettare sottilmente i cipollotti ed aggiungerli ai nervetti unendo anche il prezzemolo tritato.

Condire con olio extravergine d'oliva, aceto di vino bianco, sale e pepe.

Francescon

Gh'er la süpa cul pangiàld
riš e verš, riš e fasö
al rišot cun la salsissa
la pulenta cui graton
i cudghìn, al salamdùla
al sampon e la büšèca.
(La galina l'er pr'i siùri),
Par finì, in ti d'è la fèsta
i buiòch, la turtadsüch
i pumcòt, la brüšadela
e la turta 'd pân gratà.
Ve chi donca o Francescon
tira föra un bèl papon
e bevum a garganela
un quei pècar ad vin bon.

Natale Mocchi



MARZO 2015



Trattoria Belloni, il locale era sito nella zona di Santa Teresa. In questa fotografia, che risale al 1929, sono ritratti i proprietari Emilio e Maria Belloni insieme ad alcuni clienti.

La memoria dei sapori

STORIONE ALLA SALSA

Prendete una bella fetta di storione, tenetela per circa due ore in una concia composta di vino bianco, sale, pepe, spezie e sugo di limone, indi ritiratela, staccatela con qualche foglia di rosmarino e pezzetti d'aglio, spargetevi sopra del sale e del pepe e mettetela ad arrostiti sulla gratella, bagnandola, di quando in quando, colla stessa concia e spolverizzandola di pane grattugiato. Quando sia ben rosolata di sopra e di sotto, ponetela in un piatto, versatevi sopra della salsa piccante (acciughe salate, prezzemolo, capperi, aglio e un poco di mollica di pane inzuppata nell'aceto: passate allo staccio, sciogliete con olio, aceto e poco sale) e servite in tavola.

TINCA CARPIONATA

Mettete a fuoco in una casseruola un po' d'olio, alcune foglie di salvia, finocchio e maggiorana; stemperatevi entro un cucchiaio di farina bianca, diluite con vino bianco ed egual quantità di aceto, un pizzico di zucchero, sale e pepe. Lasciate bollire qualche minuto, passate allo staccio e versate la pozione sulla tinca fredda e precedentemente frita nell'olio.

ANGUILLA FRITTA

Spogliate l'anguilla della sua pelle e tagliatela in brani uguali, fatela cuocere nel vino bianco con mazzolino guernito, cipolle tagliate in fette o carote. Quando sarà cotta fatela sgocciolare e passate allo staccio la concia che avrà fatto. Mescolate con un pezzo di burro e due cucchiaini di farina e qualche cucchiaino della concia: lasciate legare la salsa. Aggiungete un amalgama di tuorli d'uovo e mettetevi nella salsa i pezzi d'anguilla. Ritirateli sopra un piatto perché vengano freddi; impanate ogni pezzo nella mollica di pane purissima. Fateli friggere e recateli in tavola caldissimi con prezzemolo fritto. Si può anche mettervi salsa di pomodoro.



1	D	II. di Quaresima s. Albino	60-305
2	L	s. Quinto	61-304
3	M	s. Cunegonda	62-303
4	M	s. Casimiro	63-302
5	G	s. Adriano ☺	64-301
6	V	s. Coletta	65-300
7	S	ss. Perpetua e Felicita	66-299
8	D	III. di Quaresima s. Giov. di Dio	67-298 68-297
9	L	s. Francesca R.	69-296
10	M	s. Provino	70-295
11	M	s. Costantino	71-294
12	G	s. Massimiliano	72-293
13	V	s. Rodrigo ☾	73-292
14	S	s. Matilde	74-291
15	D	IV. di Quaresima s. Luisa	75-290
16	L	s. Eriberto	76-289
17	M	s. Patrizio	77-288
18	M	s. Cirillo di G.	78-287
19	G	s. Giuseppe	79-286
20	V	s. Claudia ☺	80-285
21	S	s. Nicola di F.	81-284
22	D	V. di Quaresima s. Lea	82-283
23	L	s. Turibio di M.	83-282
24	M	s. Romolo	84-281
25	M	Annunc. M.V.	85-280
26	G	s. Emanuele	86-279
27	V	s. Augusto ☾	87-278
28	S	s. Sisto	88-277
29	D	Le Palme s. Secondo	89-276
30	L	s. Amedeo	90-275
31	M	s. Beniamino	



F.lli Della Fiore s.p.a.

Uffici e Magazzino: Via Treves, 16 • 27100 PAVIA (Italy)
Tel. (0382) 434311 (r.a.) • Telefax (0382) 472447
Esposizione BAGNO IDEA: Via Treves, 16 • 27100 PAVIA
Filiale di Vigevano: Via C. Farini, 8 - Tel./Fax (0381) 73928

- ▶ ARREDOBAGNO ◀
- ▶ RISCALDAMENTO ◀
- ▶ CONDIZIONAMENTO ◀
- ▶ SANITARI ◀

La gastronomia stagionale: primavera

La fine della stagione fredda giungeva che si era in Quaresima ed era tutto un digiuno o un astenersi dalla carne, ma non per questo era cucina meno gustosa e nutriente.

Era il trionfo del mangiare di magro che qui significava merluzzo e aringa. I pesci arrivavano conservati dal mare Ligure, che si estende oltre le cime appenniniche dell'Oltrepò.

Nel Pavese e in Lomellina il pesce era anche fresco: d'inverno si pescavano i lucci nelle marcite, mentre a marzo iniziava la ricerca delle rane che proseguiva sino in estate inoltrata. Si cucinavano fritte o in umido con una salsa verde a base di prezzemolo. Il brodo di rana era ritenuto un portento nella cura del mal di stomaco o per rimettere in forza le puerpere.

Il giorno di Pasqua in Lomellina si mangiava il gallo, ultimo sopravvissuto del pollaio che andava rinnovato per la bella stagione.

In collina le nonne offrivano ai nipoti *ar cavagnòe da l'oev*, un cestino di pane dolce con all'interno un uovo.

Con le prime erbe dei prati e il formaggio si preparava la torta pasqualina, diffusa in tutta Italia e di origine arcaica.

In alcune zone dell'Oltrepò, a Bagnaria e a Varzi specialmente, la torta era un pan dolce con l'aggiunta di riso, cibo ritenuto un lusso; arrivava dalla Lomellina, al seguito delle ragazze oltrepadane che laggiù erano scese a fare le mondine. Il riso era parte del loro compenso e lo si trovava di rado nella cucina oltrepadana in parte per il costo elevato, in parte per una tradizione gastronomica che faceva largo impiego della pasta ripiena di carne, secondo un uso qui portato dalle tribù germaniche. Agnolotti o ravioli che dir si voglia non avevano rivali fra i primi piatti della festa e si riservavano, comunque, a occasioni straordinarie: il Natale, il matrimonio, il giorno della festa del paese. Era preparazione assai differente, nelle dosi, di quella attuale: per la pasta si usavano solo tre uova, non uno di più perché anch'esse erano merce di scambio o di vendita; il sugo, poi, era solo un sentore della carne stufata da cui proveniva, poca e tutta destinata al ripieno. Il riso, al contrario, era sulle tavole di pianura dalla mattina, insieme al latte per la colazione del contadino, sino alla sera nelle minestre sempre ricche con qualche prodotto dell'orto, fagioli, verze, zucca o erbe selvatiche: ortiche, erba bieca e asparagi.

Il pane si preparava una volta la settimana, al levar del sole: le famiglie più numerose e abbienti disponevano di un forno, all'esterno della cucina, e del *carsent*, il lievito, conservato e trattato come un bene prezioso; tutti gli altri portavano a cuocere le forme dai fornai del paese. La temperatura di cottura veniva saggiata con una focaccina piatta, a rombo, da dare, poi, ai bambini, spolverizzata di zucchero. Questi erano i dolci di allora, dalla collina al piano; semplici e fatti con quel che avanzava perché non v'era tempo, né disposizione d'animo per il superfluo.

Cucinario pavese di Augusto Vivanti

I PRIMI (seconda parte)

Il minestrone lombardo è di casa tra noi: di riso o di pasta. Assume però una caratteristica pavese o lomellina (i fagioli borlotti di Vigevano) o vogherese, dalle qualità e dalle varietà dei legumi, delle erbe e del battuto. Freddo, d'estate, nella scodella rustica, è uno squisito cibo longobardo. E non dimentichiamo il riso e zucche.

Una minestra povera, che ha solide tradizioni popolari, per antica parsimonia e per agreste simpatia, è il riso con le erbette raccogliticce, i *ländar*, che costituiscono una rivelazione se cucinate al tegame, con ricchezza di condimenti, di formaggio ed «amor d'aglio».

I gnocchi di patate e di farina non hanno particolari aggiunte locali: fanno eccezione gli gnocchi cascati, non molto in uso attualmente, ma ricordati quali specialità di caratteristiche osterie suburbane: sono molto semplici, pane raffermo e farina, cotti a polentina ed immersi poi a cucchiariate in un condimento, a fuoco vivo, di burro e lardo e rapidamente tolti, come per i tortelli.

Piatti comuni per vicinanza di luoghi e di gusti, la busecca ambrosianissima ed il foiole di patria piemontese, con apprezzate variazioni liguri.

Il buon brodo, il burro ed il formaggio e, per certe minestre, il lardo o le cotiche, sono gli elementi principi delle nostre minestre casalinghe, sia per la saggia economia della donna di casa, come tra le berrette bianche dei cuochi in trattoria.

La ricetta del mese dello Chef Alberto Bonfanti

Controfiletto di bue al Sangue di Giuda e menta

PER 4 PERSONE:

800 g di controfiletto di bue,
un pezzo intero
2,5 dl di Sangue di Giuda
20 foglioline di menta
1 cipolla
1 carota
1 spicchio di scalogno
1 rametto di rosmarino
2 foglie di alloro
4-5 bacche di ginepro
Sale
Pepe
Olio extravergine d'oliva

In una casseruola far soffriggere nell'olio extra vergine d'oliva la carne e farla rosolare da tutte le parti. Aggiungere la carota, la cipolla a pezzettini, le bacche di ginepro, il rosmarino, l'alloro e lo scalogno. Lasciare cuocere per una decina di minuti a fuoco moderato. Bagnare con il Sangue di Giuda, unire le foglioline di menta fresca e far cuocere per altri cinque minuti quindi togliere la carne dalla casseruola e lasciare evaporare il vino. Disporre su ogni piatto due fette abbastanza spesse di controfiletto e coprirle con la salsa ottenuta e precedentemente passata al cornetto cinese. Guarnire con foglioline di menta fresca.

I pæslei

Fina a poc ani fà quand che 'l Tesin l'era nanmò intulbrà da la spurchisia, andavam giù dal Previ o dal Balin par mangià i pæs rustì. Una delisia! Cald, crucantà, güstus! Cun al limon, che bèl mangià! Gh'ér gnient ad pusè bön!

Un mè amis dal Burgh, pochi di fà, al m'ha purtà un sachet cun i pæslei bei e pulit. «Gh'è d'mà da fai andà» l'ha dit al mè amis. «I ho ciapà mei, 'na bèla imburagiada int la farina, rustì, 't pödat mangiai senza furslina».

L'ha m'ha dit la mè fiöla «Ma papà... tu vuoi morire! I pesci del Ticino son tutti avvelenati! In verità potresti rovinarti l'intestino! L'inquinamento è in atto!»; dit e fat l'ha ciapà i pæs e ghi a dat tüti al gat!

Paride Sollazzi



APRILE 2015



Trattoria Sartirana, dal nome del gestore Carlo Sartirana, sita in via Teodolinda al civico 21 (dove oggi si trovano i locali della Socrem). L'insegna sul muro ricordava agli avventori la sua storia: "Antico negozio da vino con trattoria".

La memoria dei sapori

CODE DI VITELLO ALLO SPIEDO

Quando vi occorre di mettere nella pentola insieme al manzo della coda di vitello per migliorare il brodo, non lasciatela cuocere totalmente e ritiratele ancora dure. Così voi potete preparare un nuovo piatto operando nel seguente modo: impanate i pezzi di coda in pane pesto misto col sale e fateli cuocere allo spiedo a fuoco moderato. Servite con spicchi di limone.

POLPETTE ALLA CASALINGA

Tagliate fette di vitello della larghezza di due dita e della lunghezza di quattro: battetele in modo che diventino sottilissime. Preparate il ripieno tritutando ogni qualità di carne e di salumi che avete in avanzo dal giorno prima con prezzemolo, aglio, sale e pepe: sbattetelo un po' con un uovo e un cucchiaio di acquavite, sale e pepe. Stendete questo ripieno sulle fette di vitello e avvolgete con fette di lardo; infilatele con stecchini e fatele cuocere con un pezzo di burro, finché abbiano preso un bel colore d'oro.

PIEDI DI VITELLO MARINATO

Passate sulla fiamma e raschiate alcuni piedi di vitello: fateli bollire nell'acqua, chiodi di garofano e legumi. Lasciate raffreddare sotto coperchio con un peso sopra. Indi tagliate a fette, innaffiate d'olio e aceto con sale e pepe e fate marinare un'ora. Al momento di servire aggiungete barbabietole cotte e tagliate a fette sottili, lingua scarlatta a dadi e cospargete di cetriolini sotto aceto e di prezzemolo sminuzzato. Condite e rimescolate il tutto come un'insalata ordinaria.

1	M	s. Ugo	91-274
2	G	s. Francesco di Paola	92-273
3	V	s. Riccardo	93-272
4	S	s. Isidoro	94-271
5	D	Pasqua s. Vincenzo F.	95-270
6	L	dell'Angelo s. Virginia	96-269
7	M	s. G. Battista de la Salle	97-268
8	M	s. Giulia	98-267
9	G	s. Gualtiero	99-266
10	V	s. Terenzio	100-265
11	S	s. Stanislao	101-264
12	D	s. Zeno	102-263
13	L	s. Martino	103-262
14	M	s. Abbondio	104-261
15	M	s. Annibale	105-260
16	G	s. Bernadette	106-259
17	V	s. Roberto	107-258
18	S	s. Galdino	108-257
19	D	s. Emma	109-256
20	L	s. Adalgisa	110-255
21	M	s. Anselmo	111-254
22	M	s. Leonida	112-253
23	G	s. Giorgio	113-252
24	V	s. Fedele	114-251
25	S	Liberazione s. Marco ev.	115-250
26	D	s. Marcellino	116-249
27	L	s. Zita	117-248
28	M	s. Pietro Chanel	118-247
29	M	s. Caterina da Siena	119-246
30	G	s. Pio V	120-245

Trattoria della Rosa Bianca

con Alloggio e Stalazzo

CUCINA e VINI SCELTI

BORGO TICINO - Via dei Mille N. 21
PAVIA

Proprietaria VED. VIGO



F.lli Della Fiore s.p.a.

Uffici e Magazzino: Via Treves, 16 • 27100 PAVIA (Italy)
Tel. (0382) 434311 (r.a.) • Telefax (0382) 472447
Esposizione BAGNO IDEA: Via Treves, 16 • 27100 PAVIA
Filiale di Vigevano: Via C. Farini, 8 - Tel./Fax (0381) 73928

▶ ARREDOBAGNO ◀

▶ RISCALDAMENTO ◀

▶ CONDIZIONAMENTO ◀

▶ SANITARI ◀

L'angolo di Gianni Brera

Le rane sono la manna dei poveri. Non comportano rischio di sorta: si colgono la notte sotto le andane di erba lasciata a infienare; si pescano di giorno con un semplice straccetto rosso legato a una lenza: se ne rifà il gracidio strizzando la lingua contro il palato e si fa ballare lo straccetto finché il ranocchio più baldanzoso lo agguanta: prima che lo molli, si lascia strappare fuori: e quando è in aria lo ghermisce qualsiasi rivaiole senza allergie per il viscido. Fino a ieri, in ogni paese della Bassa, i *ranè* di professione: tengono botte in cantina, piena di gracidii inquieti: le massaie vengono col sacchetto apposito: la donna del *ranè* ha una specie di vottazolo per togliere su le rane dal fondo della botte: le lascia cadere, tonte, sul piatto della bilancia: prima che si raccapezzino e saltino via, le pesa e le rovescia nel sacchetto. Allora la massaia se ne torna sollecita per mondarle. [...] Ci vogliono le forbici, un secchio (che non saltino fuori) e un catino. Prima sforbiciata: via la testa; poi si pinza la pelle fra indice e pollice e si tira verso il basso: resta una specie di roseo aborticino sanguinolento, che ancora si muove spiegando Galvani: si tagliano manine e piedini: il resto è pronto per il fritto e per il guazzetto. [...] La rana frita bene trasuda olio in giusta misura, si intinge nel sale e si fa croccare sotto i denti: il torso ha un gusto suo, avaro ma schietto: le cosce sono polpose: puoi addirittura scarnire i femori: il gusto è più generoso, ma egualmente fine e delicato. I lombardi mangiano rane da quando esistono le rane e i lombardi di sangue celta. Dal fritto passano al guazzetto, che è poi l'umido comune soffritto di cipolle, pomodori, prezzemolo, sale e pepe: poche rane e molta puccia: frane di polenta calda a insuccolentire. [...] A parlare del riso sono giunto pensando come ci nascano i ranocchi, per tornarvi a morire in gloria. La minestrina di riso e rane è per stomaci delicati; il risotto comporta invece masticazioni e digestioni molto più ardue. Nel vero risotto con le rane si impiegano le rane fritte quasi a puntino: e non si uniscono al riso quando tosta, ancor meno si mettono nel soffritto iniziale: prenderebbero più gusto ma si romperebbero sgradevolmente al momento di mestare il riso che tosta nel burro: accortezza vuole che le rane, già quasi fritte, si aggiungano al brodo con cui – fo per dire – si annega il riso dopo la tostatura e ovviamente si impone la tecnica del rispetto (brodo sul riso a tutta pentola; un giro con il cucchiaino, uno solo e che bolla pian piano). La tecnica del cucchiaino perpetuo è molto discussa: io personalmente la preferisco [...] ma le rane si frantumerebbero sgradevolmente: e invece nel risotto vero devono conservare aspetto di rane, non di trucioli né di scheletrini: anche i meno schifiliosi potrebbero trovarle repellenti: ma soprattutto si inquieterebbero i buongustai, stanchi di masticare ossicini mantecati.

Cucinario pavese di Augusto Vivanti

I SECONDI (prima parte)

La precedenza assoluta, ovviamente suggerita dai nostri frequentati ed apprezzati mercati di bestiame, va al bollito: ai monumentali bolliti che circolano tra le tavole del ristorante, in un appetitoso alone di vapori, il manzo morbido, misto, talvolta «isteccato» con legumi e sapori, il vitello, il «sanato» (lo «scottone»), circondati da una corte di pollastrelli, lingue di bue, testina, cotechini... Piatto classico di stampo piemontese che vuole essere corroborato dal buon vino, robusto e digestivo e che è, per estensione, padano in tutta la nostra fertile pianura. Non si può parlare di lessò trionfale, senza accompagnarlo con le salse o con le verdure di prammatica: la salsa «verde» che diventa bagnetto alla borghigiana se la si rafforza con sapori più accentuati e punte di peperoncini, i ramolacci (specialità, per antonomasia, di Pavia), i ravanelli ed i peperoni di Voghera, scultorei, polposi, dolci che adornano in superbe pennellate di oro e di scarlatto i banchi di ortaggi nei giorni di mercato. In tema di ortaggi, ricordiamo altresì, giacché siamo in famiglia, i piselli di Miradolo assai pregiati, gli asparagi di Sommo e di Cilavegna e le cipolle di Breme.

La ricetta del mese dello Chef Alberto Bonfanti

Rane in guazzetto

PER 4 PERSONE:

800 g di rane già pulite
2 porri nettati
2 spicchi d'aglio
100 g di burro
1,5 dl di vino bianco secco
2 pomodori da sugo
Prezzemolo tritato
Sale
Pepe
Poca farina bianca

Lavare e asciugare ben bene le rane già pulite ed infarinare leggermente.
Far appassire nel burro i porri tagliati a listarelle e l'aglio.
Togliere l'aglio ed aggiungere le rane facendole rosolare per bene a fuoco vivo quindi sfumare con il vino bianco secco.
Unire i pomodori a cubetti, regolare di sapore e terminare la cottura a fuoco lento.
Spolverizzare con il prezzemolo tritato e servire accompagnando la preparazione con polenta fumante.

La galina cul pien

“Dumän ag fum al pien ä lä galina”.
Dèto fato dona e fioëla äs dän da fa':
salsisa, oëv, furmag, carna tridà,
ai e erbulent in gir da la matina.

“Oh, Diu! S'è rut al cù e, dës, ma fuma?”
Al pien, difati, sta in galina voëda
ma sa gh'è vèrt... al büs so no sa s'poëda
impedigh da gnì foëra, in fin d'la suma.

Cun la gügia e cul rëf, alura, suta,
cüsenda me i... chirurgi a dl'uspedal,
hän mis a post tüt la galina ruta.

E chil'è cla mangià – tüt nos amis –
s'è ciücià i did fin quasi a fasi mal,
o, s'ierän om, i sèn lecà i barbis.

Carlo Marchesi



MAGGIO 2015



Osteria e trattoria del Voltone, sorgeva nel bel palazzo quattrocentesco tra il Liceo classico Ugo Foscolo e il vecchio ospedale San Matteo, ora sede dell'Università. I suoi principali clienti per lungo tempo furono medici e professori; negli ultimi anni di attività divenne una meta obbligata per gli studenti che "bigiavano" la scuola e si rifugiavano a trascorrere la mattinata nella sala del biliardo.

La memoria dei sapori

ORECCHIE DI MAIALE RIPIENE

Ponete le orecchie di maiale in acqua salata e fatele cuocere a metà. Intanto preparate un ripieno fatto nel seguente modo: prendete del lardo, avanzi di carne, erbe fini e della mollica di pane inzuppata nel latte; tritate il tutto minutamente e mescolate aggiungendo sale, pepe e spezie. Ottenuto questo amalgama, togliete dall'acqua le orecchie cotte a metà e riempite l'interno. Poi tagliate delle fette di lardo che siano sottili, ricopritele del ripieno suddetto e con esse involupate le orecchie; legatele, impanatele bene e fatele cuocere allo spiedo, bagnandole col sugo che lasciano cadere. Occorre che il fuoco sia dolce, perché non abbrucino e il ripieno possa cuocere lentamente.

TESTA DI MAIALE

Questo piatto non può confezionarsi completamente con residui di cucina, ma serve ad utilizzarne una parte. Prendete della testa di maiale fresca e unitevi a essa degli avanzi di carne di maiale, condite con sale, grani di pepe, aromi pesti, spezie varie, prezzemolo, cipolline d'Ivrea tagliate. Mettete il tutto in un vaso e lasciatelo per sei giorni. Passato questo tempo, ritirate dal vaso e fate sgocciolare. Riunite poscia tutti i pezzi riempitene la testa per modo che riprenda la sua prima forma: cucite l'apertura per cui furono levate le ossa, involgetela in un pannolino bianco, cucite insieme i due capi dello stesso. Mettete in una pentola le ossa che avete tolte, alcune cotenne, alquante carote, alcune cipolle, foglie di lauro, rami di timo, di basilico, un mazzo di prezzemolo, indi fate cuocere.

TRATTORIA SAN GIUSEPPE

di CARLINO ROVATI

Via Alzaia, 1 - PAVIA - Telef. 37.285

Cucina raffinata

e pronta per tutte le ore

1 V	Festa lavoro s. Giuseppe art.	121-244
2 S	s. Anastasio	122-243
3 D	ss. Filippo e Giacomo	123-242
4 L	s. Fulvio	124-241
5 M	s. Silvano	125-240
6 M	s. Domenico Savio	126-239
7 G	s. Flavia	127-238
8 V	s. Vittore	128-237
9 S	s. Isaia profeta	129-236
10 D	s. Antonino	130-235
11 L	s. Fabio	131-234
12 M	ss. Nereo e Achilleo	132-233
13 M	s. Domenica	133-232
14 G	s. Mattia	134-231
15 V	s. Torquato	135-230
16 S	s. Ubaldo	136-229
17 D	Ascensione s. Pasquale	137-228
18 L	s. Giovanni I	138-227
19 M	s. Pietro C.	139-226
20 M	s. Bernardino da Siena	140-225
21 G	s. Vittorio	141-224
22 V	s. Rita da Cascia	142-223
23 S	s. Desiderio	143-222
24 D	Pentecoste Maria Ausiliatrice	144-221
25 L	s. Beda s. Gregorio VII	145-220
26 M	s. Filippo Neri	146-219
27 M	s. Agostino di Canterbury	147-218
28 G	s. Emilio	148-217
29 V	s. Massimino	149-216
30 S	s. Ferdinando	150-215
31 D	ss. Trinità Visit. B.V. Maria	151-214



F.lli Della Fiore s.p.a.

Uffici e Magazzino: Via Treves, 16 • 27100 PAVIA (Italy)
Tel. (0382) 434311 (r.a.) • Telefax (0382) 472447
Esposizione BAGNO IDEA: Via Treves, 16 • 27100 PAVIA
Filiale di Vigevano: Via C. Farini, 8 - Tel./Fax (0381) 73928

▶ ARREDOBAGNO ◀

▶ RISCALDAMENTO ◀

▶ CONDIZIONAMENTO ◀

▶ SANITARI ◀

L'angolo di Gianni Breera

I pesci di acque interne sono anche splendidi. Plinio il Vecchio risaliva il Po ogni anno, per le ferie sul suo lago; e si divertiva a seguire le scie degli storioni. Non si è degnato di precisare che li pescassero: lo impressionava il loro numero. In effetti, erano provvidenza e condanna. Nei trattati del Cinquecento si parla già di caviale, che poi diventa monopolio dei russi e dei persiani. Lo storione è un pesce allegro e spensierato. Quando ha troppo caldo gioca a far capovolte fuor d'acqua come i delfini. Carlin Cavallotti, direttore di un ponte di chiatte sul Po, mi garantisce che per mesi, da maggio a settembre, ha visto «*saltàa foeura*» un bestione di sette metri, non uno di meno. Qualcuno racconta di pescare storioni legando un amo ad un'ancora da pescicani ai tiranti del ponte: sull'ancora, inescate tinche vive da mezzo chilo, a grappoli. Lo storione, beccato, risucchia il grappolo e quando fa per allontanarsi resta infilzato: allora è il finimondo: al tirante è fissata una campana che dà l'allarme: e incomincia la caccia. Catturato il mostro, si fa la fotografia per la Domenica del Corriere, che pubblica puntualmente, con nome e cognome dei fortunati.

Ho detto che lo storione è provvidenza e disgrazia. Rientra fra i nostri draghi. Quando una femmina arriva, sceglie una lanca per deporvi le uova e, prima di correre il rischio di vederle mangiare, sfoitisce per benino la popolazione locale: ne succhia come tuorli uno sproposito di chili. Chi vive di pesca impreca e maledice, poi si decide a tentare il colpo: reti ce ne rimetti a decine di metri, ma se gli capita che lo storione vi s'impigli, mollando colpi di coda da sollevare gli spruzzi d'una balena, arriva il nostro uomo con tutto l'equipaggio armato di scuri (e magari di fucili, come si è sentito). Lo storione viene ridotto e affrontato in poca acqua: si arrende quando ha preso colpi da atterrare una quercia: allora viene salpato o rimorchiato, secondo grandezza: e per almeno un giorno, in attesa del grossista, si lascia che la gente dei dintorni lo venga ad ammirare.

Il primato del mio paese è uno storione di 320 chili: l'hanno portato sulla riva con una scala a pioli di quelle alte: nella pancia aveva 40 chili di pesci tutti grossi, e un paio di anguille che parevano serpenti.

Cucinario pavese di Augusto Vivanti

I SECONDI (seconda parte)

Tra i lessi «summentovati» (come ebbe a dire Manzoni per le polpette nella prima osteria dei Promessi Sposi) il cappone è un piatto nostro, prelibato e natalizio. Nella economia rurale l'allevamento casalingo del pollame rappresenta un importante capitolo e gli esemplari, grassi e di buona rendita, sono portati abitualmente ai mercati; pollastri da grano, che divengono sempre più rari di fronte agli insipidi prodotti degli allevamenti industriali. Un tempo, erano le donnette di campagna che offrivano il pollame e le uova, nei giorni di mercato, visitando a domicilio, l'abituale clientela: «*i post*».

Il pollo, lessato, arrosto, alla cacciatora è una colonna della nostra mensa; alla cacciatora, con funghi (di Bereguardo) è il prototipo delle buone colazioni in comitiva, nelle trattorie rivierasche, in collina e... in tutta la provincia.

Un piatto gustoso e popolare che, a seconda del sugo, degli ingredienti e della cucinatura, assume anche altre denominazioni, è lo stufato: può essere «manzo in umido» nella sua forma più semplice, «brasato» e «stracotto» nel linguaggio casalingo, perché ha il pregio di conservarsi ed anche di migliorare, se debitamente riscaldato nella armoniosa fusione della carne, del brodo, del vino, delle verdure e degli aromi. Polenta e stufato, appetitosa colazione invernale.

Il nostro clima freddo favorisce, sulle mense, anche la degustazione sapida delle carni di maiale: nella forma classica della braciola, della frittura (con polenta) del «bottaggio» o «*casseula*» con le verze.

La ricetta del mese dello Chef Alberto Bonfanti

Luccio in salsa alla salvia

PER 4 PERSONE:

600 g di filetti di luccio, senza pelle

3 dl di acqua

3 dl di fumetto di pesce

6 dl di vino rosè

8 foglie di salvia

Per la marinata:

12 foglie di salvia di media grandezza

5 dl di vino rosè secco

Per la salsa:

10 g di burro

80 g di scalogno a dadini

Vino aromatizzato alla salvia

1,5 dl di fumetto di luccio

3 dl di panna

Sale

Pepe

Zucchero bruno

Per la marinata fare ammolare le foglie di salvia un paio d'ore nel vino rosè, scolarle, affettarle finemente e tenerle da parte. Far cuocere il fumetto, il vino, le otto foglie con l'acqua in una casseruola larga e poco fonda dove i filetti di luccio possano poi stare uno di fianco all'altro.

Dopo 5 minuti levare dal fuoco e sistemarvi i filetti.

Lasciare riprendere bollore e far cuocere per altri 8 minuti circa alla stessa temperatura.

Bagnare con il vino aromatizzato alla salvia e fare ridurre di due terzi. Aggiungere ora la panna e il fumetto di luccio, lasciare ridurre ancora, unire i pezzetti di carne secca e le fettine di salvia e controllare il sapore. Servire il luccio in salsa alla salvia contornato di fagiolini e patate al vapore.





Osteria della Pusterla, situata nell'omonima via. In questa fotografia del 1925 alcuni studenti si sono fatti ritrarre davanti all'entrata.

OSTERIA PRIVATIVA **BALEI**
di GARBAGNOLI ANGELO

Via Milazzo, 97 (Borgo Ticino) - Pavia

Cucina Casalinga

Pesci fritti

Vini dei Colli Pavesi

La memoria dei sapori

FRITTURA DI RISOTTO

Amalgamate a un piatto di risotto due tuorli d'uovo. A parte cuocete un ettogrammo di animelle con qualche fungo fresco o rinvenuto in acqua tiepida, poi tritate la miscela e dividetela in piccole parti. Avvolgete ciascuna di esse con risotto, indi passate le frittelle nell'albume d'uovo sbattuto o nel pane grattugiato e friggetele nello strutto o nell'olio bollente.

RISO AL BRODO CON BATTUTO DI BASILICO

Ponete al fuoco la pentola col brodo che vi abbisogna: intanto preparate un battuto formato unicamente di basilico e di formaggio parmigiano e mettetelo in disparte. Usando il brodo bollente gettatevi il riso e quando sarà quasi cotto unite il suddetto battuto e lasciate terminare la cottura rimestando con un mestolo.

RISOTTO ALLA VERDE PRATO

Sul fondo di una casseruola cascate un pezzo di burro assieme a tre o quattro porri e una tritatura finissima di erbe pulite, lavate ecc.; lasciate rosolare prima i porri, poi unite le erbe, lasciando cuocere una decina di minuti, poi aggiungete col riso, bagnato di brodo, oppure di acqua e terminate la cottura, in modo da ottenere un risotto. Per ultimo la solita manata di formaggio, un pezzo di burro fresco; regolate di gusto salino: il risotto è pronto. Riesce di un sapore squisito e delicato. Se adoperate l'acqua come la cucina vegetariana, allora bisogna invigorire il sapore con tre o quattro dadi Maggi, qualche minuto prima di levare dal fuoco, e regolare per il sale coll'aggiunta dei dadi, poiché ne contengono in parte dosata.

1 L	s. Giustino	152-213
2 M	Festa Repubblica ss. Marcellino e Pietro	153-212
3 M	s. Carlo L. e c.	154-211
4 G	s. Quirino	155-210
5 V	s. Bonifacio	156-209
6 S	s. Norberto	157-208
7 D	Corpus Domini s. Sabiniano	158-207
8 L	s. Medardo	159-206
9 M	s. Efrem	160-205
10 M	s. Massimo	161-204
11 G	s. Barnaba	162-203
12 V	s. Cuore di Gesù s. Guido	163-202
13 S	s. Antonio da Padova	164-201
14 D	s. Eliseo profeta	165-200
15 L	s. Germana	166-199
16 M	s. Aureliano	167-198
17 M	s. Ranieri	168-197
18 G	s. Marina	169-196
19 V	s. Romualdo	170-195
20 S	s. Ettore	171-194
21 D	s. Luigi Gonzaga	172-193
22 L	s. Paolino da Nola	173-192
23 M	s. Lanfranco	174-191
24 M	Natività s. Giov. Batt.	175-190
25 G	s. Guglielmo	176-189
26 V	s. Rodolfo	177-188
27 S	s. Cirillo di A.	178-187
28 D	s. Ireneo	179-186
29 L	ss. Pietro e Paolo	180-185
30 M	ss. Primi Martiri	181-184



F.lli Della Fiore s.p.a.

Uffici e Magazzino: Via Treves, 16 • 27100 PAVIA (Italy)
Tel. (0382) 434311 (r.a.) • Telefax (0382) 472447
Esposizione BAGNO IDEA: Via Treves, 16 • 27100 PAVIA
Filiale di Vigevano: Via C. Farini, 8 - Tel./Fax (0381) 73928

- ▶ ARREDOBAGNO ◀
- ▶ RISCALDAMENTO ◀
- ▶ CONDIZIONAMENTO ◀
- ▶ SANITARI ◀

La gastronomia stagionale: estate

L'aria si faceva calda e iniziava la frenesia dei lavori in campagna. Anche la cucina si faceva svelta: il clima dolce invitava a lasciare spenti i fuochi della casa e spesso anche le donne seguivano gli uomini al lavoro. La stufa si accendeva magari di mattina per una colazione robusta e adatta a chi era atteso al lavoro della terra: in Oltrepò con acqua e sale si preparavano una focaccia sottile, *la schita*, un disco bianco da friggere nello strutto e da farcire con trippine di pollo e cipolle saltate in padella o con salame e fave crude. Per il pranzo i contadini si portavano pane, sedano e gorgonzola, da intingere in una scodella di vino. Quando rientravano dalla campagna li si accoglieva con un uovo sbattuto nello zucchero e nel vino, una merenda energetica in grado di rimetterli in forza. Si raccoglieva la frutta estiva: ciliegie, pesche, susine, fichi.

La tavola e il palato si adeguavano a cibi freschi e crudi: in Oltrepò pane e frutta o l'insalata di fagioli, pomodoro, uova sode e, se c'era disponibilità, anche qualche acciuga. Nella bassa si faceva largo impiego di frittate e di insalatine con erbe selvatiche: papavero giovane, luppolo, ortiche e asparagi e non mancavano i formaggi freschi come le robbioline e il gorgonzola, di cui i Lomellini andavano fieri e ogni cascina vantava di possedere i migliori mastri casari della zona. L'aria per la stagionatura, invece, pare che fosse una sola, quella lungo il torrente Agogna.

In collina il latte non era così abbondante: si aveva qualche pecora, una capra e, i più fortunati, qualche vacca, la varzese, bovino rustico, di poche pretese; ma per lo più si comperava il *sirass*, una ricotta, dai pastori che salivano o scendevano dagli alpeggi. Il lavoro in campagna culminava con la raccolta del riso, nella bassa, e del frumento e dell'uva in collina. La fine della raccolta era ovunque occasione di festa e di tavola imbandita.

A San Lorenzo, il 10 agosto, l'uva iniziava a maturare, ma si vendemmiava solo in settembre, con la raccolta del nebbiolo con cui si preparava in tutta fretta il *barlon* da consumarsi in vendemmia.

L'uva verdea si riponeva in soffitta o dentro i cassetti del comò e lasciata appassire sino a Natale per mangiarla come buon auspicio di abbondanza e ricchezza. Con il mosto si faceva un budino dolcissimo che i bambini mangiavano a pranzo e a cena, da solo o col pane. In pianura l'uva arrivava sui carri dei viticoltori piemontesi: ognuno se ne comprava secondo necessità e si faceva il vino per tutto l'anno.

Cucinario pavese di Augusto Vivanti

I SECONDI (terza parte)

La cacciagione, durante la stagione, è piatto d'obbligo nelle trattorie dei buongustai e nelle zone che circondano le riserve. Il salmì di lepre, con tartufi o con polenta è piatto locale «maestoso» come direbbe Alfredo, a Roma, per le sue fettuccine. Tartufi bianchi e pregiati si trovano nella zona dell'Oltrepò, a Stradella e a Casteggio. Le anitre di fiume sono motivo di caccia caratteristica e di prelibata pietanza.

Le risaie e le colture irrigue sono il vasto e gradicante regno delle troppo disprezzate ma saporitissime rane. Piatto forte e popolare e, come per le tinche in carpione, molti sono i buongustai che vengono a Pavia o nei dintorni per assaporare questa gustosissima e tutt'altro che sconcertante specialità locale.

Bisogna limitarsi ai mesi con l'«erre» e possono essere cucinate fritte, impanate, in frittata, in zuppa, «in guazzetto» con burro, prezzemolo, poco olio e pomodoro.

Noi le conosciamo bene le schiere tranquille ed assortite dei pescatori alla lenza che, la domenica, popolano le sponde dei fiumi, i bordi delle lanche, le prode di tutti i corsi d'acqua del Pavese e della Lomellina. Questi sono i simpatici dilettanti; i pescatori di professione risalgono il Ticino che offre varietà prelibate di tinche, di lucci, di pesce persico... Tavolozza di colori e di sapori: tinche fritte, luccio in bianco, filetti dorati di persico, anguilla in umido con piselli, piatti originari presentati nella rustica semplicità della cucina rivierasca.

Nell'ansa di Cervesina si affacciano, nella stagione durante la quale risalgono il Po, esemplari, talvolta monumentali, di storione, orgoglio di improvvisati banchi di vendita e ghiotto richiamo per i buongustai.

La ricetta del mese dello Chef Alberto Bonfanti

Trippa alla pavese

PER 6 PERSONE:

600 g di trippa di vitello
50 g di burro
1 cipolla bionda
1 carota
1 gambo di sedano
2 pomodori da sugo
Salvia
2 patate sbucciate
2 spicchi d'aglio
3 lt di brodo
300 g di fagioli borlotti, lessati
1 porro
Grana grattugiato
Sale
Pepe

Lavare con molta cura la trippa e tagliarla a listarelle.

In una casseruola far soffriggere il burro con tutti gli ortaggi tagliati a tocchetti: dopo qualche istante unire la trippa, i pomodori tagliati a cubetti, le patate a tocchetti, il sale e il pepe.

Lasciare brasare per una decina di minuti quindi aggiungere il brodo caldo e continuare la cottura a fuoco lento per un'ora circa.

Aggiungere i fagioli borlotti lessati in precedenza, riportare a ebollizione e cuocere ancora per una decina di minuti.

Servire con grana grattugiato a volontà.

La pulenta

Inturn'al tavulin,
cun l'anima cuntenta,
occ fiss in sàl caldrin
indè ch'buia la pulenta,

cuntent me tanti pèss,
nün picam al cüciar,
intànt che Mama adèss,
la pissa svèlta al ciar

pär vèdg a stravacala
in dlà bàslèta ad lègn,
pö, tant me 'na cucala,

älsänd a stu tesor,
d'un culp, senza tucala,
lé la scudèla 'd l'or.

Dario Morani



LUGLIO 2015



L'albergo ristorante Croce Bianca ha segnato la storia della città per 120 anni, il suo simbolo, all'angolo del Demetrio, ne indicava l'ubicazione; il suo proprietario che tutti ricordano fu Vittorio Sozzani che nei suoi locali ha ospitato matrimoni, banchetti, ricevimenti e riunioni di ogni tipo. Da lì è passata la storia di Pavia.



La memoria dei sapori

CERVELLA DI MANZO AL PREZZEMOLO

Fate una marinata composta di burro, farina, spezie, prezzemolo, aglio, aceto e acqua che farete intiepidire; disponetevi dentro le cervella di manzo o vitello tagliate a fettine; dopo due ore circa ritiratele, spolverizzate di farina, friggetele e servitele col prezzemolo trito.

CERVELLATA

Pestate alcuni spicchi d'aglio in un mortaio insieme con carne di salsiccia e pepe in granelli: questo pesto introducetelo in un budello ben pulito. Tenete a distanza di venti o trenta centimetri l'una dall'altra, le cervellate, mediante un nodo fatto con spago. Fate bollire per un'ora in una casseruola d'acqua con sale, cipolle e carote sminuzzate, prezzemolo, timo e alloro. Fate sgocciolare e lasciate raffreddare.

POLPETTE DI RISO E CERVELLA

Mettere il riso a cuocere a lento fuoco per mezz'ora e più e mettersi pure a imbianchire soltanto due ettogrammi di cervella. Levate queste sostanze dal brodo. Lasciarle raffreddare e pestarle in un mortaio per ridurle in pasta. Far fondere due onces e mezzo di burro in una casseruola, aggiungervi la pasta suddetta di riso e cervella e, rimstandola, versarvi a poco a poco due bicchieri di panna. Quando comincia a bollire aggiungervi per addensarla, del pane grattugiato e due rossi d'uovo. Rovesciare il tutto su di un tondo; lasciar raffreddare la pasta; dividerla in pallottoline, avvolgerle di pane grattugiato e rosso d'uovo. Far friggere.

1	M	Prez. Sangue Gesù	182-183
2	G	s. Ottone	183-182
3	V	s. Tommaso	184-181
4	S	s. Elisabetta del Portogallo	185-180
5	D	s. Antonio M. Zaccaria	186-179
6	L	s. Maria Goretti	187-178
7	M	s. Claudio	188-177
8	M	s. Edgardo	189-176
9	G	s. Letizia	190-175
10	V	s. Ulderico	191-174
11	S	s. Benedetto	192-173
12	D	s. Fortunato	193-172
13	L	s. Enrico	194-171
14	M	s. Camillo de Lellis	195-170
15	M	s. Bonaventura	196-169
16	G	B.V. del Carmelo	197-168
17	V	s. Alessio	198-167
18	S	s. Federico	199-166
19	D	s. Arsenio	200-165
20	L	s. Elia profeta	201-164
21	M	s. Lorenzo da Brindisi	202-163
22	M	s. Maria Maddalena	203-162
23	G	s. Brigida	204-161
24	V	s. Cristina	205-160
25	S	s. Giacomo	206-159
26	D	ss. Anna e Gioacchino	207-158
27	L	s. Liliana	208-157
28	M	ss. Nazario e Celso	209-156
29	M	s. Marta	210-155
30	G	s. Pietro Crisologo	211-154
31	V	s. Ignazio di Loyola	212-153



F.lli Della Fiore s.p.a.

Uffici e Magazzino: Via Treves, 16 • 27100 PAVIA (Italy)
Tel. (0382) 434311 (r.a.) • Telefax (0382) 472447
Esposizione BAGNO IDEA: Via Treves, 16 • 27100 PAVIA
Filiale di Vigevano: Via C. Farini, 8 - Tel./Fax (0381) 73928

▶ ARREDOBAGNO ◀

▶ RISCALDAMENTO ◀

▶ CONDIZIONAMENTO ◀

▶ SANITARI ◀

L'angolo di Gianni Brera

Le ricorrenze del felice (?) tempo pagano sopravvivono fra noi nelle strippate solenni. A Pasqua, insalata e ciapp sicuramente più agevole del capretto; fritte con le rane da profumare tutta la riva, e se lo stomaco fatica, tanto peggio per lo stomaco: spuntano dalla coltre dorata le gambette polpose della rana: nessuna civiltà deve aver mai trovato di meglio per le sue imbalsamazioni!

In settembre farai la funzioncina ai galletti in soprannumero; verrà la vecchia esperta con forbici sue; i galletti, straniti, falliranno comici canti le prime mattine; poi, rassegnati, si diranno a ingrassare per te. E se resteranno troppo snelli per amor della corsa verso l'orto e i prati, le ultime due o tre settimane dovranno trascorrerle quasi immobili nella stia.

A questa sorte odiosa non si potranno sottrarre neppure i paperi, con l'aggravante di venir inzeppati due o tre volte al giorno di granoturco a manciate. Si prendono per il collo e fra indice e pollice gli si fa spalancare il becco: dal palmo scendono giù i chicchi fin quasi a soffocarli. Allora gli si fa anche la grazia di immergergli la testa in un truogolo perché abbiano a bere. Compiuto il pasto coatto, i paperi si rannicchiano in tonta beatitudine. Sicuramente sognano la riva tanto ricca di erbe e di radici fradice, però sono troppo beceri perché possano presentire la condanna. I capponi, quelli si fanno il verso di mattina, neanche fossero galli. Rientrato per le vacanze, non sapevo di aver compagni di appartamento, sotto il solaio: durante la notte, un bailamme di voci strozzate: e per me, l'incubo di venir aggredito in una buia foresta. Grido a mia madre, che si spaventa: poi intuisce e ride: *ma s'jèn i cappon ad Nada!* La soddisfazione di rimettersi a dormire non è priva di certo sadismo. A Gesù Bambino non si può più credere: però una coscia fumante, cotta al punto giusto, consola di questo e altro. Poi ci sarà la cucchiata di ripieno odorosa di aglio e prezzemolo: il sospetto che te la diano per esaltare di trucco la razione è così radicato che non ti riuscirà mai più di lavartelo, neanche se si tratterà di sontuose prugne e albicocche per togliere grasso al tacchino.

La cerimonia della tirata di collo è breve ma, si sa, un tantino sinistra. La vecchia non ha più mani valide e deve chiamare in aiuto qualcuno: io tento una volta e mi resta in mano la testa del cappone: nonché raccapricciarsi, la vecchia si rammarica di aver perduto il sangue per il tortino (oh, l'ignobile pasticcio di pangrattato e spezie ad attenuare il dolciastro del sangue).

Cucinario pavese di Augusto Vivanti

I FORMAGGI

I nostri formaggi di grana sono pregiatissimi per impasto, sapore e lacrima di stagionatura che nello «stravecchione» assume filanti preziosità: si spargono abbondantemente come condimento in cucina e in tavola, per la minestra e per svariati contorni; il gorgonzola grasso, scioglimbocca, attenua la fermentazione che costituisce l'elemento digestivo, con butirrose delicatezze (sulla crosta di pane e con la polenta è quasi un «piatto», più che una razione frugale); le cre-scenze fresche, gli stracchini e i quartiroli sostanziosi, le semplici fontine, sono i diretti prodotti dei casoni, i nostri caseifici di campagna. Sulla base di questi prodotti la grande industria preparò e lanciò le sue specialità tipicizzate. Il marscarpone (ricotta di fior di latte), già tradizionale per le feste di Natale, è ormai di uso generalizzato nei mesi invernali.

Nel pavese montano, a Zavattarello e nell'alto Varzese, si preparano ancora le saporose e forti «robiole», tonde e piccanti. Menconico rivendica la tradizione e la fama del suo «formaggio nisso» di latte di pecora e mucca in segrete proporzioni, spesso manipolato con vino e liquori: è il formaggio che «cammina».

La ricetta del mese dello Chef Alberto Bonfanti

Agnolini di lumache, di magro

PER 4 PERSONE:

1 kg di lumache
3 uova intere
70 g di formaggio grattugiato
1 cucchiaino di panna
2 bicchieri di acqua
Noce moscata
Pane grattugiato
Sale
Pepe
1,5 lt di vino bianco
1 sfoglia

Per la salsa:

70 g di burro
2 spicchi d'aglio
1 manciata di foglie di prezzemolo
Sale

Pulire e lessare le lumache con il vino, sale, pepe, noce moscata per circa 3 ore e, se necessario, aggiungere l'acqua.

A cottura ultimata passarle in un colapasta e sgocciolarle; tritarle con il tritacarne spolverando abbondante pane grattugiato e mescolando fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare raffreddare ed unire le uova, il parmigiano grattugiato e la panna, sempre amalgamando il composto delicatamente.

Nel frattempo preparare una sfoglia e riempirla con il ripieno.

A parte, con il burro, l'aglio, il prezzemolo ed il sale, ottenere una salsa che, una volta cotta, servirà come condimento per gli agnolini, precedentemente lessati. Servire molto caldo, con formaggio grattugiato a piacere.

La pivrunà

Am pias ogni tant fa gni a cà mia
vun di mè fiö cun tuta la famiglia,
un bel disnarin in cumpagnia,
andum d'acordi cl'è una meraviglia!
Dumenica gh'è gnud al mè avucat
che per la pivrunà l'è bèl e mat!

Al sabat ho girà mesa Pavia
pr'andà a cercà i pivròn da cusinà,
tanti urtulan m'han dit: «Agh numà mia»,
ma dopu finalment a i ho trovà:
trì pivròn fat sù in t'al celufan:
un bel bigliet da mila a l'urtulan!

«I vegnan da Israele», al butegar
al m'ha spiegà par fam pasà 'l spavent.
«Da Tel Aviv fin chì, quatar di 'd mar...
ma là in s'al post i custan bèl e gnient!».

G'ho dit cul mè avucat: «Turnand da mè,
t'am fè un piasè i pivròn a cumprai ti!».

Paride Sollazzi



AGOSTO 2015



In questa immagine degli anni 50 è raffigurata la Trattoria Quadrelli, era sita in San Pietro in Verzolo, al civico 25 di Viale Cremona.

La memoria dei sapori

PUREA DI AVANZI DI POLLO

Quando vi avviene di avanzare del pollo lessato potete ottenere una squisita e nutriente minestra procedendo nel seguente modo. Liberare questi avanzi della pelle e poneteli in un mortaio con un tuorlo d'uovo sodo, pestate il tutto pazientemente in modo da utilizzare il sugo delle ossa e di ridurre il tutto a una pasta. Prendete poi un po' di mollica di pane e immollatela nel brodo o nel latte e qualche mandorla. Tornate a pestare il tutto di bel nuovo fin quando la pasta diventi omogenea. Aggiungetevi a poco a poco del brodo e rimescolando il tutto con un cucchiaino avendo riguardo che la mescolanza non riesca né troppo densa né troppo liquida, ma sia della consistenza della crema. Fate passare il tutto nello staccio e ponete al fuoco a bagnomaria. Servite con crostini.

CAPPONE ALLA STORIONA

Scegliete un bel cappone di qualità bianca e dopo averlo sventrato bruciategli alla fiamma la peluria: lavato e fatto sgocciolare, avvolgetelo e cucitelo stretto dentro una salvietta con un po' di noce moscata, due fette di limone, un po' di prosciutto crudo, due foglie

d'alloro. Ponetelo poscia al fuoco in una pentola con acqua, sale, cipolla, prezzemolo, sedano, carote e mezzo litro di vino bianco e fate cuocere. Cotto che sia estraetelo dalla pentola, lasciatelo raffreddare entro la stessa salvietta, indi svolgetelo e servitelo in un gran piatto con guarnizione di gelatina la quale formerete con lo stesso brodo purgandolo di tutte le erbe e facendolo restringere al fuoco sino alla debita consistenza. Si può anche guarnire il piatto con foglie di sedano, prezzemolo e fette di limone e arancio.



1 S	s. Alfonso M. de' Liguori	213-152
2 D	s. Eusebio di Vercelli	214-151
3 L	s. Lidia	215-150
4 M	s. Giovanni M. Vianney	216-149
5 M	Dedic. s. Maria Maggiore	217-148
6 G	Trasfigurazione	218-147
7 V	s. Sisto II e c. s. Gaetano	219-146
8 S	s. Domenico	220-145
9 D	s. Fermo	221-144
10 L	s. Lorenzo	222-143
11 M	s. Chiara	223-142
12 M	s. Ercolano	224-141
13 G	ss. Ponziano e Ippolito	225-140
14 V	s. Alfredo	226-139
15 S	Ferragosto Assunz. M.V.	227-138
16 D	s. Stefano di U. s. Rocco	228-137
17 L	s. Giacinto	229-136
18 M	s. Elena	230-135
19 M	s. Giovanni Eudes	231-134
20 G	s. Bernardo	232-133
21 V	s. Pio X	233-132
22 S	B.V. Maria Regina	234-131
23 D	s. Rosa da Lima	235-130
24 L	s. Bartolomeo	236-129
25 M	s. Luigi di Francia	237-128
26 M	s. Alessandro	238-127
27 G	s. Monica	239-126
28 V	s. Agostino	240-125
29 S	Martirio s. Giovanni B.	241-124
30 D	s. Gaudenzio	242-123
31 L	s. Aristide	243-122



F.lli Della Fiore s.p.a.

Uffici e Magazzino: Via Treves, 16 • 27100 PAVIA (Italy)
Tel. (0382) 434311 (r.a.) • Telefax (0382) 472447
Esposizione BAGNO IDEA: Via Treves, 16 • 27100 PAVIA
Filiale di Vigevano: Via C. Farini, 8 - Tel./Fax (0381) 73928

- ▶ ARREDOBAGNO ◀
- ▶ RISCALDAMENTO ◀
- ▶ CONDIZIONAMENTO ◀
- ▶ S A N I T A R I ◀

L'angolo di Gianni Breera

A primavera le erbe, la prima frutta (ciliegie, susine). In estate cocomeri, meloni e fichi. Di primo autunno la frutta più solida, mele e pere, mele cotogne e granate, per fare acidule certe pietanze. In ogni cortile cresce un fico votivo. Le prime arrampicate si fanno per coglierne i frutti. Mio zio Pietro si alza al mattino e trova nella credenza i resti del *cu 'd polenta*: e la prima colazione è presto fatta. [...] E l'uva luglienga riempie la pergola di bombici e di api ronzanti. Nell'orto, le spalliere vengono private dai pampini, perché il sole vada tutto ai grappoli. Sui rapanelli si costruiscono incubi per la notte. Basta intingerli nel sale, che tuttavia è prezioso: e chi sbadato lo rovescia, va incontro a sicure disgrazie; la religione di casa è meno eccelsa ma più prammatica di quella che si osserva in chiesa: i suoi tabù si rifanno a motivi pratici di ascendenza pagana.

Molto più dei rapanelli, importanti peperoni e rape, perché si conservano. Saranno preziosi in inverno. Il problema è passare i mesi freddi. Si annunciano con brividi che tentiamo di allontanare abbandonandoci alle spensierate bevute della vendemmia. Si conserva la frutta più che si può (finché dura). Le noci bacchiate a settembre fanno gaia grandinata sul nostro capo e l'abbondanza ci bea puerilmente. Debbono seccare il mallo e liberare il guscio di duro corno, qua e là annerito dai resti del mallo più tenace. La quantità consente pianificazioni precise. Parte andrà al frantoio, se non avremo ravizzone o linosa; parte verrà mangiata col pane dopo la minestra o la zuppa, che è di pane e non c'entra con la minestra di pasta o di ceci o di fagioli. [...] Ogni anno si strappano da terra le verze e si vendono a chi le torna a posare nella sabbia della cantina o addirittura nell'orto, che prendano il gelo e si facciano dolci e croccanti, buone per insalate e per stufati. Circolano i carri, o bare, carichi fino ai tetti. Le verze si comprano a dozzine. [...] Le rape migliori finiscono nell'olla: con le altre si fa la minestra: e anche insalata: e qualcuna conviene seccarla sulla stufa, che rinvenga per le minestre e i minestrone.

Pere e mele si dispongono sui graticci: durano più le mele: e fanno pietanza per i poveri; per gli altri, pochi, sono completamente voluttuario. Difficile è conservare l'uva, che è troppo delicata: sui graticci, disposta larga, e perfino nel cassetto segreto del comò: a Natale, se è in tavola, porta fortuna: la madre si arrabbia se si storca la bocca, perché ha preso l'aromatico (la muffa). Cara grazia farla durare fino a Natale, cara grazia averla!

Cucinario pavese di Augusto Vivanti

I DOLCI

Quando Alboino, dopo tre anni di assedio, entrò in Pavia, il cavallo gli stramazza al suolo, proprio all'angolo della via che da lui prese il nome. Un vecchio fornaio, per placarlo, gli presentò un dolce appena sfornato, dicendo al Re: «*Domani è Pasqua e questo dolce ha la forma di colomba ed è simbolo di pace*». La colomba, il dolce longobardo, è divenuto lombardo ed il suo volo pasquale ha significato di pace e di letizia. Sono inconfondibilmente pavesi la Torta del Paradiso ed il Pane di San Siro, due dolci che portano la firma di Enrico Vigoni. La Torta del Paradiso è la specialità più nota, composta di fiore di farina, burro, uova, zucchero, fecola di patate, vaniglia.

Il Pane di San Siro è un budino finissimo invernale, a stratificazioni di crema di nocciole, burro, gusto di liquore forte, rivestito di cioccolata. San Siro, si sa, è il Patrono di Pavia. Tradizionale per il giorno dei morti, i «*mein*» o «*michin di Mort*», schiacciate tonde di farina e granoturco e di semola, con uva, burro e zucchero, esemplari raffinati delle «*pangialdine*» di forma più grossa, di farina di granoturco dolcificata, indicatissime con la panna.

Non dimentichiamo i «*brasadé*», le ciambelle di pasta dura, gustose, friabili secondo il grado del condimento, infilate nello spago. Si trovavano, ancora non molti anni fa, sul vecchio ponte Ticino, all'arco del Borgo, vendute da anziane donne dell'Oltrepò, di Broni o di Staghiglione.

Per San Giuseppe rimane la tradizione dei «*farséu*», frittelle casalinghe fritte nell'olio o nello strutto.

La ricetta del mese dello Chef Alberto Bonfanti

Anguilla alla borghigiana

PER 4 PERSONE:

800 g di anguilla pronta
per la cottura

1 cipolla bionda

1 carota

1 gambo di sedano

2 bicchieri di vino rosso

1 spicchio d'aglio

1 chiodo di garofano

Erba salvia

Prezzemolo tritato

50 g di burro

1 foglia di alloro

Farina bianca, q.b.

La buccia grattugiata di mezzo
limone

Sale

Pepe

Diliscare l'anguilla, filettarla e tagliare quindi i filetti a tronchetti. Lavarli bene sotto l'acqua corrente, asciugarli ed infarinarli.

Fare rosolare nel burro le verdure tagliate a tocchetti, facendole appassire a fuoco dolce; nel frattempo far rosolare in una padella antiaderente i tronchetti di anguilla e a cottura avvenuta, toglierli dal fuoco e farli asciugare su carta assorbente da cucina.

Unire l'anguilla alle verdure preparate aromatizzando con la buccia di limone grattugiata e la salvia.

Bagnare con il vino rosso e fare evaporare, insaporire con sale e pepe e il chiodo di garofano e portare a termine la cottura. Servire con polenta calda.

Äl festival ad lä gastrunumia

Quänd l'ho savü sum restà l'ncantà:
"Pussibil che sapiensa, fama e storia
D'lä nostra antichissima cità
As cunclüdän incö in paciatoria?"

Ma pö g'ho pensà sü, m'è gnüd in ment:
"Pavia, ch'lä nùtrissa ad tänta sciensa
Migliaia e migliaia da stüdent,
Una cità che, me 'na gran dispensa,

L'ha sempr'alimentà e cör e ment,
L'è giüst che ogni tänt, in alegria,
La pensa 'ncä däl corp ä'l nùtriment
Cun minestr e pitäns ad fantasia".

Dario Morani



Alla fine degli anni 50 la Trattoria Frua era ancora nella sua sede storica sul lato destro di piazza della Vittoria, a pochi metri dal Broletto; successivamente infatti si trasferì in via Beccaria dove rimase fino alla chiusura dell'attività.

La memoria dei sapori

OCA ALLA MOSTARDA

Si prende un'oca giovane e tenera e la si pulisca e la si vuoti accuratamente. Si tagli il fegato, poi lo si mescoli a due cipollette tritate e a uno spicchio d'aglio, prezzemolo, lauro, basilico in polvere, timo, un pezzo di burro sciolto. Si raccolga il succo e la pasta e con essa si riempia l'oca. La si cucia e la si faccia cuocere allo spiedo, bagnandola con burro sciolto. Si raccolga il succo che cade dall'oca e quando questa sarà cotta, si aggiunga un cucchiaino di mostarda al sugo, lo si rimetta sopra l'oca, la si copra tutta con pane pesto. Si termini la cottura.

ANITRA IN STUFATO

Con una giovane anitra si può ottenere un gustosissimo piatto facendo in questo modo. Quando l'avrete ben ripulita delle sue interiora, inlardatela con fili sottili di lardo. In una casseruola mettete una fetta di giambone, delle cipollette, qualche foglia di lauro, sale, pepe e un bicchiere di brodo. Ponetevi sopra la vostra anitra e coprite la casseruola. Ponete a fuoco non troppo vivo. Intanto fate cuocere a parte nel burro e nel prezzemolo trito delle spugnole con qualche capperino. Con questa guarnizione voi darete maggiormente gusto all'anitra.

CONIGLIO ALLA CITTADINA

Tagliatelo in pezzi e mettetelo in una casseruola con burro, mazzetto guernito, piccoli funghi. Ponete al forno e aggiungete un pugno di farina stemperata nel brodo, un bicchiere di vino bianco, sale e pepe in grani. Quando sarà cotto e avrete constatato il quasi totale consumo della salsa, stemperate due rossi d'uova nel brodo e un poco di prezzemolo trito.

1	M	s. Egidio	244-121
2	M	s. Elpidio	245-120
3	G	s. Gregorio Magno	246-119
4	V	s. Rosalia	247-118
5	S	s. Vittorino	248-117
6	D	s. Umberto	249-116
7	L	s. Regina	250-115
8	M	Natività B.V. Maria	251-114
9	M	s. Pietro Claver	252-113
10	G	s. Pulcheria	253-112
11	V	s. Giacinto	254-111
12	S	ss. Nome di Maria	255-110
13	D	s. Giovanni Crisostomo	256-109
14	L	Esaltazione s. Croce	257-108
15	M	B.V. Maria Addolorata	258-107
16	M	ss. Cornelio e Cipriano	259-106
17	G	s. Roberto Bellarmino	260-105
18	V	s. Lamberto	261-104
19	S	s. Gennaro	262-103
20	D	s. Candida	263-102
21	L	s. Matteo	264-101
22	M	s. Maurizio	265-100
23	M	s. Pio da Pietralcina	266-99
24	G	s. Pacifico	267-98
25	V	s. Aurelia	268-97
26	S	ss. Cosma e Damiano	269-96
27	D	s. Vincenzo de' Paoli	270-95
28	L	s. Venceslao	271-94
29	M	ss. Michele, Gabriele, Raffaele	272-93
30	M	s. Gerolamo	273-92

RISTORANTE DELLA "PACE",
CON ALLOGGIO
DI
OMODEO ZORINI ANTONIO
PAVIA
VIA XX SETTEMBRE, 1
CUCINA ACCURATA ☼ ☼ VINI SCELTI



F.lli Della Fiore s.p.a.

Uffici e Magazzino: Via Treves, 16 • 27100 PAVIA (Italy)
Tel. (0382) 434311 (r.a.) • Telefax (0382) 472447
Esposizione BAGNO IDEA: Via Treves, 16 • 27100 PAVIA
Filiale di Vigevano: Via C. Farini, 8 - Tel./Fax (0381) 73928

- ▶ ARREDOBAGNO ◀
- ▶ RISCALDAMENTO ◀
- ▶ CONDIZIONAMENTO ◀
- ▶ S A N I T A R I ◀

La gastronomia stagionale: autunno

S'iniziava l'ultimo raccolto di noci, nespole e altra frutta tardiva: le pere martine, le pomelle genovesi, le mele Carla, da mettersi nell'ammollo nell'ultimo vinello torchiato e da mangiare poi in aprile o destinate alla mostarda.

Nelle cucine tornavano le stufe accese e i piatti si facevano caldi di zuppe, minestrone, polente e carni in umido. Si cacciava la selvaggina: fagiani, lepri e si mettevano le gabbie per catturare i beccaccini da fare arrosto.

I primi giorni di novembre a Ognissanti, ci si scaldava con la zuppa di ceci, piedini, costine, musino del maiale e pane secco.

Nei boschi montani si raccoglievano castagne, da arrostiti sulla stufa, e poi funghi per condire le polente.

In pianura si trovavano lungo i fossi i chiodini che si mettevano anche sotto sale per farne scorta. Arrivava il giorno di San Martino, l'11 novembre, e i contadini avevano terminato i lavori in campagna. In quella ricorrenza si rinnovavano gli affitti e i contratti di mezzadria, spesso si cambiava casa ed era tempo di pensare all'inverno che incombeva. Il giorno di San Martino in talune zone era occasione di festa e di mercato: era tradizione acquistare i panni pesanti, rinnovare i ferri da lavoro, comprare il bestiame, concedersi il primo vino, il novello, e una giornata d'allegria. Il cibo era allora l'oca e le castagne e sulle bancarelle della collina si vendevano le ciambelle gialle e dolci, appese a formare grosse collane dorate.

Si avvicinava il Natale e i bambini se ne accorgevano dai piccoli doni che cominciavano a ricevere: un mandarino e un fico secco.

In Oltrepò fervevano i preparativi per le festività: all'antivigilia, il 23 dicembre, si cenava di magro con la *sera delle sette cene*, tante erano le differenti portate di cibo, dalla pasta condita con sugo di porcini secchi alla torta di zucca al merluzzo, dalle cipolle ripiene all'insalata di rape rosse e al peperone al bagno nell'aceto; la vigilia si stava a digiuno.

A Natale si cucinava l'oca o il cappone e al centro della tavola si ponevano un miccone di pane che il capofamiglia avrebbe fatto benedire il 17 gennaio, Sant'Antonio, per poi darlo durante l'anno agli animali sofferenti, in particolare alle mucche in procinto di partorire.

Dai cassettoni e dalle soffitte si prendeva l'uva messa da parte nell'ultima vendemmia: «Mangiata, porta buono», sorridevano le mamme ai bambini che non volevano sapere di quella frutta passita.

Preferivano il pan dolce preparato dalle nonne: aveva la forma di bambola e all'interno svelava la sorpresa delle noci e dell'uvetta.

Nella bassa, invece, la vigilia si mangiava la mostarda con il gorgonzola nell'attesa di gustare l'oca arrosto il giorno di Natale.

Cucinario pavese di Augusto Vivanti

LA FRUTTA

Il frutteto è ben coltivato in provincia di Pavia, specie nella zona collinare dove è regina l'uva da tavola e le pesche di vigna sono saporitissime e carnose; in più, le mele, le pere e le ciliegie, specialità di Miradolo e di Valle Staffora; la montagna ci dà le sue noci e le sue castagne. Voghera è centro rinomato dell'industria delle marmellate, delle mostarde e di altre conserve alimentari.



RIS E FASÖ RUSTÌ

S'è radunà tüt la famiglia
par festegià la specialità dla nona:
sèt brancà ad perlin
ideal par fà 'l risòt
e 'na bèla brancà ad fasö burlòt
dopu che 'n aqua salà jèn stat ben cot
'n para d'eti ad lombo ad nimal
ca sum sicür 'l fa no mal
'n sima a 'na mesa sigula taià sutila
'mbiundi 'n l'oli d'uliva a fiamâ vivâ
'n cuciar ad legn par pudè rugàl
e 'n casulei ad bröd par amalgamàl
par nun ca-l brusà as seguita a giuntàl
guai 'l mond a slè brudüs
'l devâ vès 'n po' mustus
dimentica no 'na presa ad sal
che par 'nsauril l'è l'ideal.
A mesa cuturâ 'na bèla daquadina
cu-l bianch sech a dla cantina
'n dal risòt l'è 'na vera manâ
'na gratadinâ ad furmag ad granâ.
Lasäl purâ a ripusâ 'n mument
parchè sa scota l'è 'n turment.
Par vegh-na sè l'uma vansà
i dü veg l'han fat riscaldà
l'era propi 'na buntà
'l pariva fat pâr fal saltà.
Noi lumbard la puesiâ la fuma 'n si
cun "Ris e fasö rusti".

Rino Zucca

La ricetta del mese dello Chef Alberto Bonfanti

Ossibuchi con i piselli

PER 6 PERSONE:

6 ossibuchi di vitello
500 g di pomodori di sugo
1 rametto di rosmarino
2 bicchieri di vino bianco
Farina bianca, q.b.
1 cipolla bionda
50 g di burro
500 g di pisellini freschi
Brodo di carne
Sale
Pepe

Infarinare leggermente gli ossibuchi e farli dorare nel burro da entrambi i lati, sfumare con il vino bianco. Togliere gli ossibuchi e tenere a parte. Nello stesso recipiente di cottura aggiungere la cipolla tritata con il rametto di rosmarino; appena inizia a rosolare unire i pomodori a cubetti e lasciare cuocere a fuoco lento. Unire alla salsina ottenuta gli ossibuchi aggiungendo anche i piselli, qualche mestolo di brodo caldo e proseguire la cottura a fuoco lento, sino al termine. Insaporire con sale e pepe.



OTTOBRE 2015



1913 - Caffè ristorante Bixio; situato nei locali di Casa Cairoli, all'angolo di Piazza Castello e l'imbocco di Strada Nuova (l'antico Corso Vittorio Emanuele) fu uno dei più famosi e storici ristoranti della città. Le sue eleganti sale hanno ospitato ricevimenti e banchetti di ogni genere scandendo la vita di Pavia e dei pavesi.

La memoria dei sapori

LEPRE ALLA CASALINGA

Tritate due ettogrammi di lardo con qualche cipolla e un po' di prezzemolo e frigate il tutto con un ettogrammo di burro e 40 grammi di farina, indi aggiungetevi la lepre tagliata a pezzi, il suo sangue, il cuore e il fegato. Quando la carne ha preso colore, bagnatela con mezzo litro di barbera e una tazza di lardo o di acqua, conditela con sale, pepe, spezie, un po' d'aceto e 30 grammi di zucchero, copritela e cuocetela a calore moderato, con fuoco sotto e sopra.

BECCACCINI ARROSTO

Assestate i beccaccini incrociando le gambe in modo che si abbiano a trovarsi dietro il dorso e conficcando il becco fra le giunture delle cosce. Infilzatele su uno spiedino mettendo fra un beccaccino e l'altro una sottile fetta di lardo. Fate friggere e arrostitire sulla gratella una o più fette di pane cosparso di burro collocandole poi sotto la selvaggina in modo che ricevano il grasso che sgocciola. Cotti a dovere serviteli sopra le anzidette fette di pane.

QUAGLIE ALLA MIGLIORE

Vuotate bene le quaglie, bruciacchiatele un poco alla fiamma viva di legna, lavatele e asciugatele. Fogliate per ogni quaglia una sottilissima e larga fetta di lardo, bordatela con questa, legate con un filo, e fatele cuocere per 15 minuti allo spiedo, oppure sulla graticola a fuoco vivo. Togliete il lardo, cospargete di sale e servite con quarti di limone e con una insalatina delicata.

Caffè Ristorante BIXIO
 DI
MARIO VARESI
 PAVIA - Piazza Castello - PAVIA

... Servizi speciali per Soirées e Banchetti ...
 CUCINA SCELTA :: VINI FINISSIMI
 Telefono N 5-43

1 G	s. Teresa del B. Gesù	274-91
2 V	ss. Angeli Custodi	275-90
3 S	s. Gerardo	276-89
4 D	s. Francesco d'Assisi	277-88
5 L	s. Placido	278-87
6 M	s. Bruno	279-86
7 M	B.V.M. del Rosario	280-85
8 G	s. Benedetta	281-84
9 V	ss. Dionigi e c.	282-83
10 S	s. Daniele	283-82
11 D	s. Emanuela	284-81
12 L	s. Serafino	285-80
13 M	s. Edoardo	286-79
14 M	s. Callisto I	287-78
15 G	s. Teresa d'Avila	288-77
16 V	s. Edvige	289-76
17 S	s. Ignazio di Antiochia	290-75
18 D	s. Luca	291-74
19 L	s. Laura	292-73
20 M	s. Adelina	293-72
21 M	s. Orsola	294-71
22 G	s. Donato	295-70
23 V	s. Giovanni da Capestrano	296-69
24 S	s. Antonio Maria Claret	297-68
25 D	s. Daria	298-67
26 L	s. Evaristo	299-66
27 M	s. Delia	300-65
28 M	ss. Simone e Giuda	301-64
29 G	s. Ermelinda	302-63
30 V	s. Germano	303-62
31 S	s. Lucilla	304-61



F.lli Della Fiore s.p.a.

Uffici e Magazzino: Via Treves, 16 • 27100 PAVIA (Italy)
 Tel. (0382) 434311 (r.a.) • Telefax (0382) 472447
 Esposizione BAGNO IDEA: Via Treves, 16 • 27100 PAVIA
 Filiale di Vigevano: Via C. Farini, 8 - Tel./Fax (0381) 73928

- ▶ ARREDOBAGNO ◀
- ▶ RISCALDAMENTO ◀
- ▶ CONDIZIONAMENTO ◀
- ▶ S A N I T A R I ◀

L'angolo di Gianni Brera

Se ripenso al menù di casa mia ho quasi pudore a parlarne da saputo di cucinaria e di vini. [...] All'asilo andavo con un cestino di falasco nel quale veniva riposto un uovo sodo, un panino e, se c'era, una zolletta di zucchero, un francobollo di cioccolata amara e gessosa. A mezzogiorno veniva servito per tutti un minestrone greve e spesso (lardo, riso, patate, fagioli). A merenda si mangiava l'uovo e il resto (se c'era). Ma quasi tutti avevamo l'uovo sodo, e per saturazioni successive si buttava l'albume o il tuorlo, secondo ripugnanza.

La sera, a casa, minestra di riso, salame, formaggio. E quel vino di seconda o terza passata che si chiamava *mis-cià o granà*: un liquido appena tinto di rosso e di rosa, con gusti lontani di fragola e di muffa. Nessuna traccia di frutta, chi non ne produceva un poco. La domenica, in piazza, due bancarelle rivali di frutti-orticoltori: e la gente intorno a ruminare e biasciare per farsi le vitamine e sfogarsi. Una improvvisa zaffata di caldarroste poteva far barcollare un uomo.

Tirando le somme, se non ricordo male, di carne se ne mangiava tre-quattro volte la settimana, e quasi sempre lessa o in spezzatino o in bottaggio. La domenica veniva messa a bollire una sleppa di vaccina con l'osso. La pentola gorgogliava da sola espellendo schiuma terrosa: le donne erano a messa. Al ritorno servivano il brodo per la zuppa, che ciascuno si faceva da sé sminuzzando il pane nella scodella alta: sul pane che ammollava si spargeva formaggio grattugiato: un po' di pepe ci differenziava dal cane, che certo non lo avrebbe gradito. Poi, una sleppetta di lesso odoroso d'aglio fino al vomito. Carne filacciosa da farne biascicotti. Come contorno, rape o peperoni dell'olla in insalata. Questo a mezzogiorno. La sera, invece, *grande cuisine!* Le donne non avevano l'impiccio o la giustificazione della messa: dovevano applicarsi a cucinare. Il soffritto di cipolle illanguidiva tutti, sfrigolando nella padella di rame con il manico biforcuto. Torno alla sleppa casualmente tranciata da un macellaio non meno sprovveduto di noi, prima che si mettesse a bollire si tagliavano fettine per la *carne rostida* della sera: liste di cuoio in burro abbondante, nel quale era almeno bello pucciare il pane. E va' là che vai bene.

Cucinario pavese di Augusto Vivanti

LE TRADIZIONI

Le tradizioni si tramandano e si mantengono per taluni piatti popolari, caratteristici di determinate ricorrenze. Oltre ai già accennati dolci nei giorni della celebrazione dei Defunti, ogni buon pavese per il giorno dei Santi si mangia l'oca arrosto e il dì seguente la «*Supa cui sisar*», la zuppa di ceci, con brodo di costine di maiale, offerta gratuitamente, un tempo, dalle osterie e dai privati a tutti i poveri che ne facessero richiesta; alla sera non mancano i «*balèt*», le ballotte, castagne lesse, amiche del focolare domestico e delle veglie familiari. I «*buioch*» sono invece le castagne cotte nel latte. In primavera, specialmente nella seconda festa di Pasqua, è di prammatica la scampagnata lungo il Ticino, nelle osterie rivierasche, per la colazione con le uova sode e l'insalatina novella, l'«*insalata cui ciap*». Alla Rotta, al Canarazzo, alla Barcela, a San Martino Siccomario, al Cassinino, alle Case Nuove di San Lanfranco...

La ricorrenza di San Giorgio si celebra con la panna fresca e la pangialdina.

Per talune feste religiose permangono ancora alcune pallide e sperdute costumanze di fiera da sagrato: a San Salvatore, il giorno di San Mauro; in piazza del Carmine per la benedizione degli animali, il giorno di Sant'Antonio; il 25 marzo alla Madonna della Colombina di Copiano; al Santuario della Madonna della Bozzola, a Garlasco il lunedì di Pasqua; alla chiesetta del Penice, nell'affollata sagra di settembre. Si vedono allora i «*filson*», specie di collane a rosario, composte di castagne (prima bagnate nell'acqua e poi cotte al forno), di mele, di nocciole, a seconda del luogo e della stagione.

Un pranzo tradizionale festeggiava nelle cascine (ora certamente meno, per una valutazione più affrettata e meno casalinga) la macellazione del maiale. Il sacrificio desiderato ed atteso dell'utilissima bestia grufolante, allevata con cure quasi familiari e con redditizie prospettive, costituiva un motivo di abbondanza e di ghiottoneria: una cena con portate esclusive di maiale, dal risotto mantecato, (trionfo di salsiccia) al fritto, alle polpettine, alle bracioline, per finire con la panna a scopo digestivo.

La ricetta del mese dello Chef Alberto Bonfanti

Riso alla Certosina

PER 4 PERSONE:

350 g di riso Carnaroli
100 g di gamberi di fiume
Mezza cipolla
50 g di burro
Olio extravergine di oliva
Sale
Pepe

Per il brodo:

1 carota piccola
2 porri piccoli
1 piccola costa di sedano
1 guscio dei gamberi di fiume
4 rane pulite e spellate
1 dl di vino bianco secco
1 l di acqua
20 g di burro
Olio extravergine di oliva
Sale

Per il condimento:

Le code dei gamberi
Le cosce delle rane
4 filetti di pesce persico
150 g di pisellini
100 g di funghi porcini
2 pomodori ramati, maturi
Mezza cipolla
30 g di burro
Olio extravergine di oliva
Sale

Scottare i gamberi in acqua bollente salata, scolarli, lasciarli intiepidire e sgusciarli.

Per il brodo tritare sedano, carota e porri e farli soffriggere in una casseruola con il burro e poco olio: unire le rane e farle rosolare bene, bagnare con il vino e lasciare evaporare. Prelevare le cosce delle rane e tenerle da parte in caldo con le code dei gamberi sgusciate.

Versare in una casseruola un litro circa di acqua, sale e portare ad ebollizione. Unire i gusci dei gamberi, lasciare sobbollire per una ventina di minuti e filtrare il brodo.

Per il condimento, lavare i pomodori, sbucciarli, privarli dei semi e tagliare la polpa a dadini. Pulire i funghi, lavarli e tagliarli a pezzetti. Tritare la cipolla e farla imbiondire in una casseruola con il burro e poco olio. Unire i filetti di pesce persico e farli rosolare da entrambi i lati. Aggiungere la dadolata di pomodoro, i funghi, i pisellini e lasciare insaporire per qualche istante. Unire le code di gambero e le cosce di rana tenute a parte, sale e lasciare stufare per una decina di minuti.

Per il riso fare appassire la cipolla in poco burro e olio, unire il riso e farlo tostare leggermente. Versare un mestolo di brodo bollente, mescolare con un cucchiaino di legno e portare a cottura, regolando di sale.

Disporre il risotto sui piatti e guarnire con i filetti di pesce, le cosce di rana e l'intingolo di code di gambero e verdure.



Osteria Cairoli, aveva sede in una vecchia casa d'angolo e anticamente aveva per insegna un cavallino bianco; per moltissimo tempo quell'incrocio per i pavesi fu "l cänton däl cävalin", l'osteria in seguito prese il nome "Cairoli" dal corso in cui aveva sede.

- Albergo
- Ristorante

Commercio
di LILLA BENIAMINO

Ottima Cucina - Vini Scelti
- Prezzi Fissi ed alla Carta -

PAVIA
Piazza Duomo, 2
Telefono N. 7-39

Man spricht Deutsch
English Spoken
On parle Francais

La memoria dei sapori

COMPOSTA DI PICCIONI

Pigliate dei piccoli piccioni pelati, aggiustate loro le zampe e fateli imbiancare, levando loro il collo e le ali: metteteli in una casseruola con due o tre tartufi o funghi, qualche fegato di pollame, un'animella di vitello imbianchita e tagliata in quattro pezzi, un mazzetto guarnito e un buon pezzo di burro. Passate il tutto al fuoco, aggiungendo un buon pugillo di farina stemprata con metà sugo e metà brodo, un bicchiere di vino bianco, sale e pepe rotto: lasciate cuocere e ridurre a corta salsa, indi levate il grasso; servendo, mettetevi del sugo di limone e alquanto di aceto bianco.

PICCIONI ALLE ERBE

Dopo averli puliti e fatti scottare, tagliateli sopra la schiena per appianarli alquanto, metteteli poi in una casseruola coi loro fegati, un pezzo di burro unito a un pugillo di farina, sale, pepe pesto, funghi, cipolle, prezzemolo, pomodoro, mezzo spicchio d'aglio. Il tutto tagliato assai fino, mezza foglia di lauro, timo e basilico in polvere: fate cuocere per una mezz'ora, aggiungendo di poi mezzo bicchiere di vino bianco e altrettanto brodo; levate il grasso, unite alla salsa piselli o asparagi e servite.

PICCIONI AL LATTE

Dopo aver preparato e lavato due piccioni, nell'interno loro si metta un'acciuga in salamoia cui venne tolta la spina. Poi s'imbrigliano, cioè si legano, si cospargono di sale e spalmati leggermente con burro, si depongono in casseruola e si fanno rosolare. Rosolati, si annaffiano con mezzo bicchiere (un decilitro) di latte; si copre la casseruola con carta assorbente prima, con coperchio pesante poi, onde resti ben tappata, e si lasciano cuocere i piccioni su fuoco lento per 45 minuti.

1 D	Tutti i Santi	305-60
2 L	Commem. defunti	306-59
3 M	s. Martino di Porres	307-58
4 M	s. Carlo Borromeo	308-57
5 G	s. Zaccaria	309-56
6 V	s. Leonardo	310-55
7 S	s. Ernesto	311-54
8 D	s. Goffredo	312-53
9 L	Dedic. Basilica Laterano	313-52
10 M	s. Leone Magno	314-51
11 M	s. Martino di Tours	315-50
12 G	s. Giosafat	316-49
13 V	s. Diego	317-48
14 S	s. Alberico	318-47
15 D	s. Alberto Magno	319-46
16 L	s. Margherita di Scozia	320-45
17 M	s. Elisabetta di Ungheria	321-44
18 M	Dedic. Basilica Vaticana	322-43
19 G	s. Fausto	323-42
20 V	s. Edmondo	324-41
21 S	Presentazione M.V.	325-40
22 D	s. Cecilia	326-39
23 L	s. Clemente I s. Colombano	327-38
24 M	s. Flora	328-37
25 M	s. Caterina d'Alessandria	329-36
26 G	s. Delfina	330-35
27 V	s. Virgilio	331-34
28 S	s. Giacomo della M.	332-33
29 D	I. di Avvento s. Saturnino	333-32
30 L	s. Andrea	334-31



F.lli Della Fiore s.p.a.

Uffici e Magazzino: Via Treves, 16 • 27100 PAVIA (Italy)
Tel. (0382) 434311 (r.a.) • Telefax (0382) 472447
Esposizione BAGNO IDEA: Via Treves, 16 • 27100 PAVIA
Filiale di Vigevano: Via C. Farini, 8 - Tel./Fax (0381) 73928

- ▶ ARREDOBAGNO ◀
- ▶ RISCALDAMENTO ◀
- ▶ CONDIZIONAMENTO ◀
- ▶ SANITARI ◀

Cucinario pavese di Annalisa Alberici

... RISCOPRIRE LE TRADIZIONI

A Menconico il formaggio veniva messo a stagionare al sole, in modo che, preso di mira dalle mosche, brulicasse di vermi. Questa leccornia, che doveva essere rincorsa con il pezzo di pane, giudicata particolarmente energetica, veniva servita agli sposi la sera delle nozze. Ma in tutto l'Oltrepò era particolarmente viva la tradizione della *ponta d'nüs*, da stemperare nella grappa durante le colazioni dei giorni di festa.

Attorno a una saracca si sfamavano dieci persone. Il gorgonzola era *strachin veg*, il cui solo profumo permeava di sé l'orizzonte.

Uguale potenza deteneva l'aroma del *salamin adl' oula*. Perché allora non esisteva il concetto di buono o cattivo, ma vigeva il principio del "*coumpensa a al coumpensa no*".

Nell'estrema indigenza di allora, una delle preminenti preoccupazioni era il companatico, *la part*, in porzioni tanto più piccole possibile, compensasse, cioè praticamente richiedesse quanto più pane, o polenta, o vino, o acqua possibile.

I pochi ortaggi si consumavano d'estate. D'inverno ci si doveva accontentare dei legumi secchi, delle rape sott'aceto e delle verze: di particolare rinomanza quelle di San Pietro in Verzolo. Frutta, in pianura, neanche a parlarne. In collina l'uva, che veniva conservata anche fino a Natale. Per tutti *i sansurin*, o *sansurei*, i rossi frutti delle siepi di biancospino. Nelle famiglie più ragguardevoli, il Natale veniva festeggiato con i Portogalli. Un uovo ogni dozzina veniva consumato dalla famiglia: metà al figlio che studiava, l'altra metà divisa equamente tra i fratellini. Il pollaio era la cassaforte della moglie, che, sottraendo all'insaputa del marito le granaglie destinate al vitto domestico per alimentare le galline, con la vendita della "sovrapproduzione" di uova costruiva la dote della figlia. L'unico apporto di grassi veniva dal maiale: il lardo dell'unica bestia doveva durare tutto l'anno. I pochi salami andavano al medico, alla maestra, alla levatrice. Con gli avanzi le famiglie più cospicue facevano i *ravieu* o i *mundeghili*, le polpette.

In primavera era tutto un fiorire di erbe e piante, che insaporivano la cucina: *i ländar*, il cerfoglio, il dente di cane, *i vertiss*.

In città gli studenti, *i pacialatt*, variavano il menù con l'acquisto della pattona (toscano: castagnaccio): ai venditori, tutti di nome Giovanni e tutti provenienti da un unico paese sull'Appennino tosco-emiliano, si chiedeva *la gionta*, naturalmente a parità di prezzo! Andando per i campi in autunno inoltrato si individuavano *i buioc*, le protuberanze di terra che segnalavano la rana in letargo. Si scavava e la rana veniva catturata nel sonno e trasferita in casa, in un buco nel pavimento, che era poi coperto di sabbia. La piccola riserva di rane serviva egregiamente nelle emergenze. Il brodo di rane risolveva infatti la nonna malata, rinvigoriva la puerpera, tonificava il ragazzino indisposto.

A Natale, altro che panettone: c'era invece *la büsèla*, il bambolotto di pasta di ciambella che, giocattolo la mattina, veniva divorato a colazione.

E poi: pän e pagn ien bon cumpagn; pän e nüs, mangà da spüs; pän e spüda, miseria nùda; ris e fasö, mnèstra di fiö; pulenta e pucia; i ravieu in pari à la buca; ...ma vat a màsa un pulastar ... usi, sapori, atmosfere sicuramente destinati all'oblio, assieme ad innumerevoli altri, se non verranno fissati sulla carta, nel giro di pochi anni. [...]

LA CUSINÂ TRADISIUNAL PÂR FESTEGIÂ

L'invensiòn dla cusinâ popular forse l'è stata ideà da la familia numerosa mangià bei e a sè l'era sempar rar tegnivan da cunt par la fèsta religiusa.

Chi poch chi pusè respetava 'l calendari pariva che tüt i famili 's pasavân la vus certo i di da festegià eran sempar rari e da ricurdà la festività eran urguglius.

Mancava no a Nadal la pola o 'l capòn ripien busognava sempar festegial e a taula fas 'l pien.

'L prim di 'd l'an fat no mancà 'l zampòn o 'l salam da cota i lentig che cun la fortuna ièn destinà e cun la speransa d'un an bon tüt i adota.

Gh'era pö i cerimoni chi gnivan rari: Batesim, Cresim, Cumenion e Spusalisi 's fava i sacrifici par unurai e fasla bei 'l diventava par tüt i visi.

L'oca cui sisâr pâr festegià i Sânt mantegna la tradisiòn la Cuperativa Artigiân lur senza l'oca 'd sisâr ni fân tânt ia ofrân ai soci e simpatisânt senza danè 'n mân.

'L di dla fèsta dal Burgh l'era tradisiòn festegial cun l'andòt mis 'n grasâ i raviö cul brasà ch'ierân propi bon e la pesca a l'uratori e la prucesiòn cla pasâ.

Un baslòt 'd vei bon 'l ralegra la cumpagnia fa 'l botto cul spumânt l'è simbul d'alegria cun fruta furmag e bumbon: bon appetit amis! Se 'l mangià l'è bon 's lècam i barbis.

Rino Zucca

Sisar e sentiment

Pr'i Sânt la dona la m'ha fat i "sis"
– le l'è 'd Sargnag e, pürtrop, ià ciama insì –
ma sis'r o sis, istes credèm a mi,
ierân un caplaur: la giüri, amis.

La g'ha mis dentär l'urègia däl nimal
insèma a la tempia, ai cudigh e al sampin:
mangià pesânt, la so, e pür tant fin,
da gränd albèrgh, insuma, e ièn no bal.

Sensa parlà di por o d'la verdüra
che, cun al rèst, fin la fiöela hän cunquistà
e, pr'al palato, l'era una pastüra.

Grasie, Giancarla: ta mè fat gnì in ment
i sisâr d'la mè mama ch'ien pasà:
l'era no un piat, al to, l'er... sentiment.

Carlo Marchesi

La ricetta del mese dello Chef Alberto Bonfanti

Zuppa di ceci e di maiale

PER 6 PERSONE:

600 g di costine di maiale
100 g di cotenna raschiata e nettata
100 g di lardo
600 g di ceci secchi ammollati
2 coste di sedano
1 porro
1 carota
1 cipolla bionda
6 patate sbucciate
3 foglie di cavolo verza
2 foglio di alloro
2 spicchi d'aglio
Pane casareccio a fette, tostato
Sale
Pepe
Formaggio grana grattugiato

Preparare con il lardo un battuto e porre a rosolare con due spicchi d'aglio, il porro a rondelle, il sedano, la carota e la cipolla tagliati a cubetti, unire a questo le foglie di alloro.

Unire dopo qualche istante le foglie di cavolo verza a listarelle, le patate intere, le cotenne lavate, tagliate a listarelle e sbollentate: per ultimo le costine di maiale sgrassate in precedenza.

Ricoprire il tutto con acqua bollente, salare e pepare e lasciare cuocere incoperchiato per almeno due ore.

A cottura ultimata passare le patate e pochi ceci al passatutto rendendo così la zuppa ben legata e cremosa. Servire con pane casareccio tostato e con formaggio grana grattugiato.



1954 - I carri della Festa dell'Uva sfilano davanti all'albergo "Tre Re". Situato nell'omonimo vicolo Tre Re, deve il suo nome alle antiche insegne dei tre Re Magi che indicavano ai passanti la sua collocazione. Aveva annesso un posteggio per vetture a cavalli e diligenze. Nella cucina offriva cibi nostrani e vini dell'Oltrepò. Nel 1862 ospitò Garibaldi, recatosi a Pavia per l'inaugurazione del Tiro a Segno.

La memoria dei sapori

ZUPPA DI PESCI D'ACQUA DOLCE

Questa zuppa eccellente si può preparare con varie specie di pesce. Prendendo le tinche come esempio di questa zuppa, sceglietene due bene in carne, fatele cuocere, tagliate a pezzi entro proporzionata quantità d'acqua in cui avrete messo un po' di sale e qualche erbaggio (sedano, carote, steli di prezzemolo). Cotto il pesce, passate il brodo entro un'altra casseruola e mettetevi a cuocere due o tre cucchiaiate di riso. Mentre questo cuoce, tagliate a filetti i pezzi di tinca, mantenendoli presso al fuoco bagnati con alcuni cucchiai del loro brodo, onde non raffreddino. Mettete in una zuppiera alcuni rossi d'uovo, aggiungendovi a poco a poco, mescolando, il riso col brodo e quindi i pezzetti di tinca: regolate la salatura, unite una presa di pepe e servite la zuppa ben calda nello stesso recipiente.

ZUPPA AL FORMAGGIO

Tagliate in piccoli pezzetti del pane raffermo: disponetelo nella zuppiera alternando ciascun pezzo di pane con del formaggio grattugiato e aggiungete un po' di pepe. Versate, con precauzione, una cucchiaiatina di brodo bollente intorno alla zuppiera in modo da riscaldare la

porcellana e mantenere il formaggio a posto. Coprite per qualche minuto lasciando il recipiente in caldo. Intanto avrete disgrassato e ritirato dal fuoco tre cucchiaiate di brodo acciocché si raffreddi un poco: poiché se lo si versa bollente il formaggio rimarrebbe cotto e non filerebbe più. Lo si versa in tre volte sul pane, ricoprendo sempre la zuppiera per ciascuna operazione. Quando il formaggio è ben rammollito, la zuppa è pronta per essere servita.

ALBERGO - RISTORANTE
GAMBARANA
 Proprietario BRUSONI DANTE
PAVIA
 Corso Garibaldi, 22 - Telef. 21-43

1	M	s. Eligio	335-30
2	M	s. Viviana	336-29
3	G	s. Francesco Xavier	337-28
4	V	s. Barbara	338-27
5	S	s. Giulio	339-26
6	D	II. di Avvento s. Nicola	340-25
7	L	s. Ambrogio	341-24
8	M	Immacolata Concezione	342-23
9	M	s. Siro V. di Pavia	343-22
10	G	B.V. di Loreto	344-21
11	V	s. Damaso I	345-20
12	S	s. Giovanna Francesca di C.	346-19
13	D	III. di Avvento s. Lucia	347-18
14	L	s. Giovanni della Croce	348-17
15	M	s. Achille	349-16
16	M	s. Adelaide	350-15
17	G	s. Lazzaro	351-14
18	V	s. Graziano	352-13
19	S	s. Dario	353-12
20	D	IV. di Avvento s. Macario	354-11
21	L	s. Pietro Canisio	355-10
22	M	s. Demetrio	356-9
23	M	s. Giovanni da Kety	357-8
24	G	s. Irma	358-7
25	V	Natale di Gesù	359-6
26	S	s. Stefano 1° martire	360-5
27	D	s. Giovanni	361-4
28	L	ss. Innocenti Martiri	362-3
29	M	s. Tommaso Becket	363-2
30	M	s. Eugenio	364-1
31	G	s. Silvestro	365-0



F.lli Della Fiore s.p.a.

Uffici e Magazzino: Via Treves, 16 • 27100 PAVIA (Italy)
 Tel. (0382) 434311 (r.a.) • Telefax (0382) 472447
 Esposizione BAGNO IDEA: Via Treves, 16 • 27100 PAVIA
 Filiale di Vigevano: Via C. Farini, 8 - Tel./Fax (0381) 73928

- ▶ ARREDOBAGNO ◀
- ▶ RISCALDAMENTO ◀
- ▶ CONDIZIONAMENTO ◀
- ▶ SANITARI ◀

La gastronomia stagionale: inverno

Nel Pavese, Lomellina e Oltrepò l'anno gastronomico era inaugurato dal Capodanno che bandiva dalla tavola il pollo, animale ritenuto immondo e di cattivo auspicio perché in quel suo razzolare per le corti si leggeva l'atto del respingere. Al contrario vi si preferiva il maiale di cui si gustava il *musino*, simbolo della raccolta e del profitto.

Il mese di gennaio era atteso anche per il giorno 17, festa di Sant'Antonio, quando la macellazione del maiale s'interrompeva per ringraziare il santo protettore degli animali. In realtà la macellazione dei suini iniziava sin dall'11 novembre, l'estate di San Martino e si chiudeva verso la metà di febbraio.

L'uccisione del maiale interrompeva la monotonia e il grigiore di una cucina impoverita negli orti e nei frutteti spogli e costituiva un'autentica festa. Si iniziava dalla frittura delle frattaglie e dal sangue dell'animale fresco, fritto anch'esso o elaborato in fantasiose preparazioni dolci con mandorle e pane. Si continuava sino a quando s'aveva carne, quella che non si poteva insaccare, naturalmente, concludendo con il *ragò much*, mancante appunto dei tagli già impiegati in altre lavorazioni.

Alla cena del giorno di macellazione s'invitavano tutti: parenti e vicini. La festa gastronomica era chiamata in Lomellina la *purcelatà*, parola che già al suono rimanda alla sovrabbondanza del cibo. Si voleva, soprattutto, condividere con gli altri anche un'altra sovrabbondanza, quella della dispensa ritornata piena per tutti i mesi a venire. E qui la collina e la pianura si facevano distanti.

In alto la carne si speziava e conciava per salami di grossa pezzatura, coppe e cacciatorini, lasciati appesi nelle cantine fresche e buie, in pietra locale. Nel basso, fra marcite e canali, non v'era altro modo che ricoprire i salamini con un generoso strutto e riporli dentro vasi di terracotta invetriata, le olle, da cui il nome di *salam 'd la duja*.

Tutti senza distinzione, conservavano e benedicevano lo strutto, l'unico che avrebbe condito i piatti per l'anno intero e, spesso mescolato alla polenta, avrebbe salvato dalla fame. Nel giorno di Sant'Antonio in Oltrepò si mangiava anche la zuppa di castagne perché avrebbe propiziato il raccolto dei bozzoli del gelso, coltura diffusissima nella zona collinare e riservata, quasi esclusivamente, alle donne cui garantiva una certa indipendenza economica. Erano le contadine infatti a nascondere in seno le sementi dei bachi da seta per favorire l'apertura: lo facevano il giorno di San Giuseppe, il 19 marzo, quando sulla stufa si friggevano nello strutto tortelli dolci, più noti come *farsòe*.

Cucinario pavese di Annovazzi-Biancoli

FRA MESTOLI E CAZZERUOLE

[...] Specialità gastronomiche vere e proprie o tali almeno da conferire un particolare diploma alla cucina pavese, non ne esistono se si prescindono dalla produzione dei latticini e dei vini dell'Oltrepò.

Ma anche se la cucina pavese non ha specialità sue particolari non è detto, con questo, che manchi di una sua tradizione.

Ogni ricorrenza e ogni stagione hanno i loro piatti caratteristici: la polenta pasticciata nell'inverno, i tortellini opimi e mastodontici per l'autunnale festa di Borgo Ticino, i tortelli per San Giuseppe, i ceci con la testina di maiale per i Morti, le rane in guazzetto e in frittata nei mesi senza la "erre", gli uccelletti con la polenta e la selvaggina in genere, cucinata a dovere in tempo di caccia, il risotto e i capponi natalizi, latte, panna e formaggi dei quali abbiamo ricchissima produzione in ogni tempo dell'anno, la torta "Paradiso" che sa efficacemente battersi contro l'ambrosiano panettone e il veronese pandoro, il pane di San Siro per la festa del Patrono; e via scorrendo, che troppo lungo sarebbe un elenco di questo genere.

Anche le mense modeste sono caratterizzate da una certa aria di buon gusto e di appetitosa scelta che fa diventare saporose e gradite le vivande non idonee a competere con la cucina di lusso. Un buon minestrone nel quale il cucchiaino immerso resti ritto, è l'ideale inizio; una fetta di arrosto così detto «*negà*» (annegato, con molto sugo), nei giorni consentiti; e negli altri la «*tenchèta*» (tinca, tinca vulgaris, giovane) coi piselli oppure «*al pèss persigh*» (pesce persico) ridotto a succulenti cotolette non fanno desiderare di meglio; una fetta di gorgonzola o uno spicchio di grana mettono a posto lo stomaco, e un po' di «*bianc' custà*» (falsa costa di manzo o di vitello) e un «*bucón 'd cua*» (nodulo di coda bovina), valgono quanto la «*slepa 'd manz*» (grossa fetta di manzo). [...]

La ricetta del mese dello Chef Alberto Bonfanti

Rognone di vitello al vino rosso

PER 2 PERSONE:

400 g di rognone di vitello

80 g di burro

1 cucchiaino di olio di semi

Per la salsa:

1 cucchiaino di scalogno tritato

1 cucchiaino di burro

1/2 lt di vino rosso

1 dl di fondo di vitello

Sale

Pepe nero

Togliere al rognone il grasso visibile e farlo dorare a fuoco vivo con burro e olio di semi.

Porre in forno già caldo a 180° e lasciarvelo per una quindicina di minuti. Togliere e lasciare riposare su un piatto tenendo al caldo.

Per la salsa far dorare nel burro lo scalogno tritato, aggiungere il fondo di vitello ed il vino rosso. Lasciare ritirare riducendo a fuoco vivo per due terzi.

Passare al setaccio e sistemare di condimento.

Prima di servire unirvi il burro ben freddo, battendo con un frustino.

Versare la salsa nei piatti caldi, tagliare il rognone a fettine e sistemarle sopra.

Servire con cipolline stufate, carote tornite glassate e fettine di midollo appena scottate.

I cachi

Che num dūr i v'han dat, car i mè cachi!
Disèl invèci ca si mòl, pulpus,
tütt mel e sücar, lissi, bèi mustus,
rutond e gïald, lüstrà da di 'd Nadal.

In s'la pianta ch'la rida e l'av curona,
parì basin dal sù, tacà'n si ram;
la lüs la moeva l'ombra dai ricam
verd ad velüd e d'or ad lücid ras.

Ben ... ciapi un cachi, al sa spargnaca in man.
La broda m'impataca i did, la cula,
ma mi ch'am pias la pulpa, ch'la fa gula,
agh caci dentr 'al müs. Che imbariagada!

Pina Trentani

MOSTRA PROVINCIALE GASTRONOMICA

La gastronomia autarchica del Ventennio

Nel Castello Visconteo di Pavia dall'11 al 19 maggio 1940, in occasione della Fiera di Pentecoste, fu organizzata una Mostra Provinciale Gastronomica o del buon palato a cura della Pro Loco e col patrocinio della Federazione Fascista, del Consiglio Provinciale delle Corporazioni, dell'Ente Provinciale per il Turismo e con la collaborazione delle Associazioni Sindacali dell'Agricoltura, dell'Industria, del Commercio e delle Pro Loco di Vigevano, Voghera, Mortara, Stradella, Broni, Casteggio, Rivanazzano, Miradolo, Canneto, Mornico Losana, Chignolo Po e dell'OND (Opera Nazionale Dopolavoro).

La mostra fu ospitata nei ripristinati saloni a piano terra del Castello Visconteo. In quelle sale dove un tempo si erano svolti i banchetti luculliani dei Visconti e degli Sforza, a pochi giorni dall'entrata in guerra dell'Italia, facevano capolino le realtà ghiotte e gustose degli asparagi di Sommo e Cilavegna, della frutta dell'Oltrepò, il formaggio grana, la panna di burro e le robioline e il gorgonzola dei casoni di Certosa e Corteolona, le verdure primaticce di Voghera e di Miradolo, i borlotti di Vigevano, quel buon pane grosso di Stradella e tutta la variopinta produzione dolciaria pavese le cui virtù conquistarono perfino il palato e il cuore del nemico Alboino durante l'assedio di Pavia. Infine ecco i vini prelibati dell'Oltrepò; l'invito degli organizzatori era quello di sturare una bottiglia di bianco di Valle Versa o di Mornico dopo aver mangiato un antipasto di ranette fritte o di bollito con la peverada, una salsa preparata per l'occasione da due studiosi della buona mensa, su una ricetta del '300 lasciata a far felici i posteri dal sacerdote pavese Opicino De Canistris.

In tutto il periodo in cui si svolse la mostra, a completamento della manifestazione, le osterie, le trattorie e ristoranti di Pavia, inclusero giorno per giorno nella lista delle vivande uno o più piatti scelti tra le sessanta ricette pavesi individuate da noti esperti gastronomi.

Ai ristoratori furono suggeriti i seguenti piatti del giorno:

- 1° giorno: zuppa alla pavese, bollito misto con ravanelli e ramolacci, bagnetto alla borghigiana e peperoni di Voghera;
- 2° giorno: agnolotti alla pavese, filetti di pesce persico del Ticino;
- 3° giorno: minestrone alla pavese con cotiche, manzo di Casteggio "stracotto";
- 4° giorno: risotto alla certosina, tinche in carpione;
- 5° giorno: risotto in padella con fagiolini dell'occhio, foio alla pavese;
- 6° giorno: timballo di riso con piselli di Miradolo, rane fritte o frittata di rane;
- 7° giorno: tortiera di lasagne verdi, rane in guazzetto con polenta;
- 8° giorno: riso con borlotti e «lândar», pollo alla cacciatora con funghi;
- 9° giorno: risotto in bianco con rane spolpate, asparagiata alla pavese, fritto misto del Ticino.

Il cronista del giornale locale *Il Popolo di Pavia* raccontava nel suo articolo dedicato alla mostra che in provincia di Pavia la buona tavola e la buona dispensa avevano tradizioni secolari e fondate. E trionfalmente aggiungeva: «anche un profano in materia sa che, per combinare una lista che si rispetti qui da noi siamo perfettamente autarchici».



Poi una breve panoramica sulla produzione locale: «Dal riso lomellino, da fare in brodo coi piselli – vedi Miradolo – o asciutto, sia con la luganega dei nostri allevamenti suini che ci offrono il lardo per condimento e tutto quanto può servire per le successive portate, senza escludere l'altro settore zootecnico che ci dà i bolliti e gli arrostiti, o gli ossi buchi, ai latticini i cui centri di produzione fioriscono un po' ovunque, e che ci provvedono burro soave, dolci robioline, pingui gorgonzola, saporiti grana e, per fine tavola, soffici piramidi di tremebondo lattemiele, non v'è difficoltà della scelta. Abbiamo i borlotti di Vigevano, gli asparagi di Sommo, i peperoni di Voghera e frutta d'ogni genere, quest'ultima anche confettata in cento modi, ma specialmente ridotta a gustosa marmellata. C'è ottima e abbondante farina per il pane e i dolci e non manca, anzi eccelle quale logico contorno a tutta questa grazia di Dio, la provvidenza dei colli oltrepadani che in una gamma variopinta allinea vini dorati e purpurei di pasto e da seconda mensa col contentino dei distillati. Abbiamo perfino una specie di caffè: quei certi fagiolini che si coltivano in quel di Calignano e nel basso pavese e che, opportunamente tostati, danno un infuso tutt'altro che disprezzabile.

Questo per quanto riguarda le materie prime. Poi ci sono le specialità. Da quella antichissima vantata da Opicino de Canistris nel 1300 che per le esigenze della sua parca mensa trovava celebratissima la «peperonata pavese» a un piatto di fortuna, la «zuppa con l'uovo» ammanita nel convento di San Paolo a Francesco I subito dopo la sua cattura che portò alla notorietà dovunque col nome di zuppa alla pavese; alla colomba di pasta dolce, per risalire ancora a ritroso nei tempi, con la quale un fornaio pavese di Porta Cremona poté far breccia nel cuore indurito di Alboino, fino alle ghiottonerie d'oggi che partono dai liquori distillati nella pace del chiostro certosino e si concludono con dolci che sono stati ritenuti degni di appellativi celestiali».

IL 1° CAMPIONATO GASTRONOMICO LOMBARDO

Alla fine degli anni Sessanta del secolo scorso, a Gianni Brera e allo scultore Carlo Mo, subito condivisa da Luisin Veronelli, e da Pepp Roncarolo (così li chiamava Gianni Brera), venne l'idea di organizzare un vero e proprio campionato gastronomico lombardo. All'iniziativa aderì subito con entusiasmo la Camera di Commercio che si sobbarcò l'onore organizzativo.

Nell'ambito dell'Autunno Pavese organizzato dalla Camera di Commercio di Pavia nel 1969, si svolse il 1° Campionato Gastronomico Lombardo riservato ai cultori lombardi dell'arte gastronomica, scelti, giudicati e premiati da una giuria composta dai più grossi nomi in campo nazionale: Luigi Veronelli (Presidente), Gianni Brera (Vice Presidente), Giovanni Arpino, Mario Bonfantini, Carlo Brazzi, Lino Bulbarelli, Nicola Cattedra, Camilla Cederna, Gianni Ernesto Clerici, Gianfranco Cobor, Giorgio Colorni, Gianmaria Dossena, Luciano Francesconi, Luigi Gianoli, Luciano Imbriani, Giorgio Mistretta, Vittorio Notarnicola, Mario Oriani, Aino Piodi, Emilio Pozzi, Alberto Rognoni, Alberico Sala, Mario Soldati, Leonardo Valente, Giorgio Vecchietti, Gualtiero Zanetti, Cesare Zavattini e Guglielmo Zucconi.

Ventisette cuochi, tre per ogni provincia lombarda, scelti da una giuria di esperti, scesero in lizza ogni sera dall'8 al 14 settembre 1969 per presentare un piatto – minestra asciutta, pesce, carne – accompagnato da un antipasto e un salame caratteristico della zona, in modo che in ogni serata si avesse un menù completo tipico di ognuna delle nove province lombarde.

Ai tre piatti migliori sarebbero stati assegnati il Piatto d'Oro, il Piatto di Argento e il Piatto di Bronzo. Un riconoscimento particolare – il timbro speciale – sarebbe stato assegnato al cuoco che avesse effettuato il miglior accoppiamento cibo-vino e una medaglia d'oro alla ricetta giudicata, per la sua validità e autenticità, degna di entrare nel «Corpus gastronomico della Regione».

Per lo svolgimento della gara gastronomica, lo scultore Carlo Mo fece allestire all'interno del Palaespo un saloncino elegante e accogliente: il *Ristorante Vecchia Lombardia* dove, oltre ai giurati, potevano trovare posto anche altre 80 persone.

Per la dimostrazione culinaria il sorteggio assegnò alla rappresentativa pavese la serata della domenica 7 settembre 1969, cioè la seconda del Campionato di gastronomia. L'onore di difendere la gastronomia pavese toccò alla Trattoria Zambianchi di San Zenone Po, alla Trattoria Francescon di Borgo Ticino-Pavia, e al *cordon bleu* Vittorio Sozzani, già della Croce Bianca e dello Chalet Certosa.

Menù pavese:

- | | | |
|---|---------------------------------------|-------------------|
| 1 | Sozzani Vittorio di Pavia | nin d'avi |
| 2 | Trattoria Francescon di Pavia | temul 'd canal |
| 3 | Trattoria Zambianchi di San Zenone Po | frittata con rane |

Antipasti:

bundiola (Zambianchi); bòt e üsèl, kurdòn gremulà, ìnguila in carpione, salsisòt (Francescon); Marubéi (Sozzani).

Formaggi:

festa 'd San Giorg (Zambianchi); formaggio di Menconico (Francescon); gorgonzola (Sozzani).

Negli atti del Campionato Gastronomico, edito dalla Camera di Commercio, così viene descritta la serata del 7 settembre 1969:

«Esauriti gli antipasti, nella cui lista figurerà una bondiola con moscato e micca di Zambianchi, un *antipast ad Francescon* con pinot e barbacarlo, un *salam d'oca* e marzapane con riesling di Sozzani, esordisce lo stesso scior Vittorî con un *nin d'avi* alla panna.

Per quanto ogni cuoco sia comprensibilmente geloso del proprio piatto, ci è stato possibile appurare che il *nin d'avi* alla panna è il classico fojolo di vitello giovane. È segreto invece il vino che Vittorio Sozzani ha scelto per la sua minestra. *Al nin d'avi* che è un classico della cucinaria pavese, segue un piatto che sta di nuovo imponendosi fra gli amatori della cucina tradizionale, rustica, se si vuole, ma schietta e succulenta la sua parte: la frittata con le rane. Specialisti di questo piatto antico come...la paludosa Padania sono i sanzenonesi, e gli Zambianchi sono appunto di San Zenone, che sorge alla confluenza dell'Olona con il Po, padre di tutti i nostri fiumi. La frittata con le rane è presentata con un barbacarlo mandorlato e pannoso che non manca di commuovere chi ha buona memoria e, dunque, rimpiange la squisitezza e la bonomia dei vini rossi pavesi, oggi un po' troppo decaduti – per esclusive ragioni economiche – al cospetto dei trionfanti vini bianchi, veri e propri champagnes nature. Sull'origine del loro barbacarlo, gli Zambianchi sono gelosi fino... all'apprensione, del resto giustificata.

La gran chiusura del menù pavese tocca al popolare Francescon di Borgo Ticino-Pavia, il quale serve alla giuria e, possibilmente, al pubblico il *“miglior pesce che insin qui si conosca”*: vale a dire il delizioso temolo, odoroso di timo. Sui pesci d'acqua dolce lo scetticismo è dilagato – non proprio a torto – con l'invenzione delle trote da porzione, diligentemente allevate alla stregua dei polli in batteria. Francescon sostiene che il temolo di Ticino non abbia eguali né in dolce né in salato, e lo dimostra al colto pubblico e all'inclita giuria. Con il temolo al burro e salvia serve un Ballabio *“camicia rossa”*, autentico champagne naturale di profumo e di gusto sopraffini.

Nel campo dei formaggi, i pavesi minacciano veramente di spopolare: benché nell'onomastica casearia essi figurino solo con la sola Robbio, i pavesi producono da secoli il miglior gorgonzola e il miglior grana lodigiano. Per confermare le loro posizioni, essi presentano un *“festa ad San Giorg”* che non ha sicuramente eguali sui *tableau de fromages* di questa terra; inoltre, per farsi perdonare l'impennata (sono ospiti, non vogliono strafare), si umiliano nel finale con un formaggio che può definirsi sportivo: la tazzina di Menconico, squisita residenza dei Gioànnin saltatori. Lo stesso formaggio raro viene riproposto da Francescon con la grappa dell'Oltrepò, rude nemica di ogni intruso, sia esso o non sia abile saltatore».

Risultati del 1° Campionato Gastronomico Lombardo 1969

Esaminate le votazioni delle singole sere e dopo ampio e approfondito dibattito, la Giuria assegnò il piatto d'oro al piatto «Costoletta alla Milanese» del Ristorante Gran San Bernardo di Milano; il piatto d'argento al piatto «Brodetto di lavarelli» del Ristore Stella di Osmate Lentate (VA); il piatto di bronzo al piatto «Pizzocheri» dell'Albergo Colombo di Teglio (SO); il tappo d'oro alla «Acqua pesante» di Giovanni Ballabio di Casteggio, ottenuta dalla miscela di due Pinot grigi, uno trattato alla champenoise e l'altro naturale.

REFERENZE BIBLIOGRAFICHE

L'angolo di Gianni Brera: i testi sono tratti da *La Paciada* di Gianni Brera e Luigi Veronelli, Arnoldo Mondadori Editore, Verona 1973.

La memoria dei sapori: le ricette sono tratte da *La Provincia di Pavia*, varie annate degli anni Venti del Novecento.

Cucinario pavese:

- i testi di Augusto Vivanti sono tratti da *Gastronomia Pavese* di P.M. Prunetti e G. Nicosia, Renato Giardini Editore, Pavia 1965;
- il testo di Annalisa Alberici è tratto da *La cucina del giorno della festa* di A. Alberici, Edizioni Torchio de' Ricci, Pavia 1986;
- il testo di Aristide Annovazzi - Fausto Biancoli è tratto da *Pavia e la sua Provincia* di A. Annovazzi e F. Biancoli, Edizioni Boerchio, Pavia 1952.

La gastronomia stagionale: i testi sono tratti da *Minestrone Pavese* di AA.VV., Edizioni Torchio de' Ricci, Pavia 2003.

Le cronache delle manifestazioni Mostra Gastronomica Provinciale del 1940 e 1° Campionato Gastronomico Lombardo del 1969 sono tratte dai giornali locali Il Ticino e La Provincia Pavese.

Iconografia: Le cartoline postali e la réclame d'epoca sono delle collezioni private di Giulio Assorbi e Pietro Ferrari.