

SCRIVI | E-MAIL | CHI SIAMO | ARCHIVIO | CATEGORIE | ENTI PUBBLICI | MAPPE | MUSEI | SANITA' | TELEFONI | VIAGGIARE |

martedì 16
settembre 2003



**la Provincia
PAVESE**



Aggiornato ore 12.00

INTERNET



Mortara, anticipo della sagra dell'oca con una cena dal sapore medioevale

p.c.

MORTARA. Una serata all'insegna della gastronomia storica per dare il via ai festeggiamenti della sagra dell'Oca: si è tenuta alla Sala Borsa per iniziativa de "Il Club di Papillon", dell'Unione Agricoltori di Mortara e Stradella, di Overland (il sodalizio del ricercatore Luca Sormani che sta proponendo un tracciato itinerante dal suggestivo nome di "Memorie di Lomellina"). Una sala gremita di "gourmet", autorità e commensali ha fatto da cornice al menù preparato dalla verve creativa di Franco Pisapia del ristorante Sant'Espedito di Mortara, dal suo collaboratore Massimo Ruzza e da Massimiliano Sturini del ristorante Giannino di Pavia. A loro il merito di aver saputo "rivisitare" ricette millenarie riciclando prodotti che lo stesso agronomo Sormani ed alcuni antichi poderi lomellini hanno voluto riproporre recuperando sementi dimenticate da secoli, utilizzando tecniche di coltivazione originali, ricostituendo habitat originali naturali. «E' così nato un menù davvero singolare - ha spiegato Luca Sormani ai convenuti - ultimo anello di una catena di ricerca che rappresenta un elemento di appartenenza al territorio. Le ricette proposte utilizzano ingredienti da secoli in disuso e rappresentano un'interpretazione al presente della nostra storia passata». L'oca, comunque, l'ha fatta da principale "interprete", preparata dagli chef secondo la tradizione locale, accompagnata da focaccine di segale da una ricetta del secolo XII, da crema di ceci e cipolla rossa di Breme, preparata in patè in abbinamento alla bruschetta Sforzesca del sec. XV. E poi il risotto di papa Eugenio (sec. XII) preparato con la ritrovata varietà del riso "gigante di Vercelli", gli gnocchi di segale ed ancora altre prelibatezze con l'uso di ingredienti, aromi e profumi del tempo andato. Gran finale a base di vino tiepido alla lavanda. Al meeting erano presenti anche le contrade del Palio dell'Oca, il sindaco Spadini, il vicepresidente nazionale di "Papillon" Marco Gatti, i massimi dirigenti dell'Associazione Cuochi pavese Egidio Rossi e Mario Becciolini.



Marco Gatti mentre intervista Luca Sormani



Massimiliano Sturini, Egidio Rossi, Giorgio Spadini e lo chef Pisapia

