



ASPARAGO ROSA DI CILAVEGNA

Prodotto Agroalimentare Tipico (PAT)



CON.P.A.C. Consorzio Produttori dell'Asparago di Cilavegna
(c/o Comune) Largo Marconi, 2 - 27024 Cilavegna (PV)

Ortaggio appartenente alla famiglia delle *Liliacee*, l'Asparago è una specie ortiva perenne, con ciclo vegetativo che dura l'intero anno. Le parti commestibili sono i turioni, germogli di sapore particolarmente delicato che si sviluppano dai rizomi sotterranei e possono assumere, a seconda delle varietà, diverse colorazioni e sfumature: dal verde al bianco, al rosa sino al violetto.

Quello di Cilavegna è bianco con la punta rosa pastello; stretto e sottile, ha una lunghezza di 20-30 cm. Il gusto è dolce e delicato, il profumo caratteristico.

L'asparago è un ortaggio che richiede terreni leggeri e sabbiosi profondi; grazie alle stratificazioni alluvionali del Ticino i terreni intorno a Cilavegna sono ideali per la coltivazione di questi ortaggi che da più di 500 anni si distinguono per caratteristiche e sapore assolutamente unici.

La raccolta si effettua da inizio aprile a fine maggio e l'ottima qualità è garantita anche dai metodi antichi e tradizionali di coltura: l'estrazione delle erbacce è fatta con piccole zappe senza usufruire dei diserbanti, e ogni singolo esemplare viene raccolto con l'apposito ferro denominato *calzasparago*, indispensabile per non tagliare l'ortaggio alla base bensì per staccarlo dalla zampa (o radice) sotto terra.

Nel 1987 si è costituito il Consorzio Produttori Asparagi Cilavegna (CON.P.A.C.), del quale fanno parte gli 11 produttori rimasti. L'Asparago di Cilavegna fa parte dell'Arca del Gusto, progetto della Fondazione Slow Food che raccoglie le piccole produzioni di eccellenza gastronomica minacciate dall'agricoltura industriale, dal degrado ambientale, dall'omologazione.

Area di produzione

I terreni coltivati coprono la superficie di quattro ettari nel Comune di Cilavegna. L'asparago è venduto solo a Cilavegna e la produzione nell'arco della stagione è di 60 quintali.

Storia e tradizione

Apprezzato inizialmente solo come pianta spontanea, l'*Asparagus officinalis* è originario dell'Asia e deve poi agli Egizi la diffusione della coltivazione a tutto il bacino del Mediterraneo.

Tipico della primavera, è molto ricco di fibra alimentare, vitamine e sali minerali, principalmente di calcio e fosforo. Secondo la tradizione ha poteri magici e medicamentosi, aiuta a combattere il mal di denti e vale come antidoto contro il veleno. Gode di proprietà diuretiche.



Per esser certi che il prodotto sia fresco il colore deve essere vivace, la polpa ben soda e croccante, il turione in grado di spezzarsi senza piegarsi, la punta dritta e chiusa. Allo scopo di contenere la perdita di elementi nutritivi è preferibile la cottura a vapore.

Cilavegna festeggia il prelibato ortaggio con una sagra che da quasi 40 anni si svolge la seconda domenica di maggio.

Risotto agli asparagi di Cilavegna

Ingredienti (per 4 persone)

280 g di riso superfino Arborio, 60 g di burro, 20 g di cipolla, mezzo bicchiere di vino bianco, 80 g di formaggio grana, 400 g di asparagi di Cilavegna, un pizzico di erbe miste, un litro di brodo vegetale.

Preparazione

Lavare gli asparagi in acqua fredda, togliere la parte legnosa del gambo e utilizzarla per ricavare un ottimo brodo vegetale aggiungendo carote, sedano e cipolla. Tagliare a rondelle la parte tenera degli asparagi, preservando le punte. Far appassire a fuoco dolce la cipolla tritata con 30 g di burro. Versare il riso, farlo tostare e quindi bagnare con il vino bianco. Lasciare evaporare e aggiungere del brodo bollente, facendo continuare la cottura a fuoco moderato. A due minuti alla fine della cottura versare gli asparagi tagliati. A fine cottura mantecare con il burro rimasto e con il formaggio grattugiato.

CILIEGIA DI BAGNARIA

48



Le ciliegie sono il frutto di un albero della famiglia delle Rosacee, la stessa delle rose. Esistono due specie di alberi, il *Prunus avium*, o ciliegio dolce, e il *Prunus cerasus*, o ciliegio acido.

Dal primo derivano, per selezione, alcune centinaia di varietà differenti, che producono ciliegie che possiamo dividere in due grandi categorie: le tenerine e le duracine.

Le ciliegie tenerine sono a polpa tenera, di colore rosso scuro con succo colorato o di colore chiaro con succo incolore.

Le ciliegie duracine o duroni hanno dimensioni maggiori e polpa soda, sono di colore rosso scuro o nero con polpa rossa, oppure di colore rosso chiaro con polpa giallastra o rosacea.

CIPOLLA DORATA DI VOGHERA

Denominazione Comunale di Origine (De.C.O.)

49



È una varietà a “giorno lungo”, ossia rifiorente, simile alla più diffusa Dorata di Parma. Un tempo largamente coltivata nel Vogherese, è stata completamente soppiantata dalle cultivar di nuova introduzione. Il bulbo ha forma a trotto, leggermente schiacciata, di colore giallo dorato intenso e ottima vestitura. È dotata di un alto grado di pungenza che la rende ideale in cucina e possiede un'elevata conservabilità.

CIPOLLA ROSSA DI BREME

Prodotto Agroalimentare Tipico (PAT)



Chiamata anche *sigulla*, la Cipolla rossa è una delle varietà tipiche coltivate a Breme. Composta da vari strati detti tuniche, concentrici e carnosì, internamente di colorito bianco e con involucri esterno rosso scuro, ha forma esterna regolare, ovoidale o appiattita e di colore uniforme, con leggere striature rosse, ed è coltivata in queste zone da lunghissimo tempo. Presente in due forme – a pera o piatta – ciascun ortaggio ha un peso variabile tra 200/500 grammi.

Il lavoro richiesto dalla coltivazione è enorme: i semi vengono posti a bagno, con luna calante, in sacchi di iuta; successivamente, appena germinati, sono recuperati e seminati in vivaio. Dopo un breve periodo le piantine sono finalmente trapiantate in campo, nei pochi terreni verso la golena (area compresa entro gli argini dei fiumi) che da secoli accolgono questa coltura. Il tempo della raccolta giunge a partire da giugno e si protrae per circa due mesi.

Il sapore della Cipolla di Breme, persistente ma pacato, assolutamente unico e irripetibile altrove, è dolce, la consistenza tenera. Il soprannome che i suoi concittadini le hanno dato, la ‘Dolcissima’, riassume perfettamente la sua caratteristica principale, che la rende adatta a interessanti sperimentazioni culinarie e accostamenti solo in apparenza arditì, come la torta alle cipolle.

Area di produzione

Viene coltivata nei circa due ettari di terreni che circondano il Comune di Breme.

Storia e tradizione

La sua storia comincia circa dieci secoli fa: quando nel 906 d.C. i monaci della Novalesa (Torino) giunsero a Breme e, come riportato da un'antica Cronaca, “videro che quel luogo era ubertoso, ameno e fruttifero” e lo elessero a sede della Congregazione, ritenendolo “la migliore di tutte le città costruite nel Contado di Lomellina”. Da allora ben poco è cambiato nelle tecniche di coltivazione



e le sementi sono ancora preparate scegliendo una per una le cipolle migliori da mandare in fioritura.

I produttori che la coltivano per la vendita sono pochi e ogni anno producono circa 200 quintali. Sono sostenuti dalla Polisportiva Bremese, che organizza da più di 25 anni la Sagra della Cipolla rossa.

Zuppa di Cipolla rossa di Breme

Ingredienti

500 g di Cipolle rosse di Breme, burro, un bicchiere di latte, un litro di brodo, panna da cucina, parmigiano grattugiato, pane tostato, sale.

Preparazione

Tagliare finissime le cipolle e farle cuocere nel burro, a fuoco basso e a tegame coperto; non devono dorarsi ma solo ammorbidirsi e prendere colore leggermente. Quando sono ridotte quasi a una crema, bagnarle con il latte caldo e aggiungere il brodo lentamente, cominciando la cottura e continuandola per almeno un quarto d'ora, quindi aggiungere la panna da cucina. Versare la minestra nella zuppiera in cui avrete messo i crostini di pane tostato, servire con abbondante parmigiano grattugiato. Ottima tiepida.

FAGIOLO BORLOTTO DI GAMBOLÒ

Prodotto Agroalimentare Tipico (PAT)



Si tratta di un'antica varietà di fagiolo borlotto a portamento rampicante, di produzione locale e lavorazione quasi esclusivamente manuale, tipico della zona della Lomellina. Il baccello, color bianco-panna con screziatura rosso-bordeaux, presenta 5-6 semi di fagiolo ciascuno con forma tondeggianti e rigonfia, dimensione di 13-15 mm e colorazione bianco-panna, con screziatura rosso-bordeaux. Il fagiolo si presenta particolarmente liscio al tatto, la polpa è farinosa, il gusto è dolciastro senza retrogusto amarognolo. La semina avviene ad aprile. La pianta, che è un rampicante, è coltivata con l'ausilio di supporti a quattro piedi di legno di salice o di cannuccia di palude o di bamboo. La raccolta del seme secco ha luogo dalla prima decade di luglio a fine agosto. Svincolato dai metodi e dalle quantità della grande distribuzione, è prodotto da alcuni coltivatori in poderi nei dintorni di Gambolò seguendo metodi di coltura e raccolta tradizionali.

Ancora oggi vanto della Lomellina, è abitualmente abbinato a cereali e pasta, o preparato in risotto con la salsiccia. Grazie al suo sapore delicato si presta anche ad abbinamenti insoliti: per esempio biscotti e dessert realizzati a base di Borlotto.

Area di produzione

Comune di Gambolò e comuni limitrofi.

Storia e tradizione

Questo legume, noto anche come Borlotto di Vigevano, ha per secoli rappresentato la principale fonte di proteine nell'alimentazione di coloro che non si potevano permettere la carne e per questo si è guadagnato la fama di "carne dei poveri". In epoca recente è stato sull'orlo dell'estinzione, tanto da meritare un intervento di salvaguardia della Coldiretti locale e dalla Pro-Loco di Gambolò.

MIELE

Prodotto Agroalimentare Tipico (PAT)



APILOMBARDIA Associazione Regionale Produttori Apistici

Via Emilia 74 - 27058 Voghera (PV)

Tel. 0383 43 858 - Fax 178 277 0185 - apilombardia@tiscali.it

L'apicoltura in Provincia di Pavia riveste un'importanza significativa. Infatti, gli oltre 200 apicoltori che allevano 20 mila alveari con una produzione media annuale di 4 mila quintali di miele, la collocano tra le più importanti Province apistiche della Lombardia.

Gli alveari sono maggiormente presenti nell'Oltrepò e nel Parco del Ticino, zone ricche di boschi, prati e flora spontanea. Accanto a numerosi apicoltori che allevano le api per pura passione e producono il miele in piccole quantità solamente per autoconsumo, si sono consolidate, soprattutto nell'ultimo decennio, diverse aziende apistiche che svolgono l'attività per fini produttivi ed economici. Questi imprenditori svolgono spesso la loro attività praticando il nomadismo, spostando cioè gli alveari da un luogo all'altro alla ricerca di fioriture sempre diverse. Un esempio: per la produzione del miele di robinia (o acacia) gli alveari vengono portati nel Parco del Ticino verso la fine di aprile, spostati sulle prime colline dell'Oltrepò ai primi di maggio e, infine, in alta collina dopo la metà del mese. Diverse le tipologie di mieli prodotti tra cui quello di *Robinia* (o *acacia*) dal colore molto chiaro e dal profumo e sapore molto fine e fruttato, quello di *Castagno* dal colore bruno scuro e dal profumo e sapore caratteristico e deciso con il tipico retrogusto amarognolo e quello *Millefiori* dal colore ambrato e dal profumo e sapore ricchi di sfumature.

Molti apicoltori producono, oltre naturalmente al miele, anche *polline*, *pappa reale*, efficaci ricostituenti e stimolanti dell'organismo, e *propoli*, disinfettante naturale e cicatrizzante.

Tutti i produttori effettuano la vendita diretta; alcuni anche attraverso negozi specializzati e di prodotti tipici locali; a Casteggio, in novembre, alla Fiera del tartufo e del miele sono presenti quasi tutti i produttori della Provincia.



MOSTARDA DI VOGHERA

Denominazione Comunale di Origine (D.C.O.)



La Mostarda di Voghera è una specialità di frutta intera candita (pere, fichi, ciliegie, albicocche, zucca bianca, prugne, mandaranci, pesche) immersa in sciroppo di zucchero e glucosio aromatizzato alla senape, che oltre a determinare la conservazione le conferisce caratteri olfattivi e gustativi peculiari, generando un prodotto che nella tradizione dell'Italia settentrionale viene consumato in accompagnamento a carni lesse e a formaggi freschi come ricotta e stracchino. Questa tipologia si affianca a quelle tradizionali del nord Italia, dal Cremonese al Mantovano (fette di mela candite in sciroppo senapato) fino al Vicentino e al Veneto in generale (confettura di mele cotogne aromatizzata alla senape e impreziosita a volte da frutti canditi, interi o a pezzi).

Area di produzione

Il Comune di Voghera.

Storia e tradizione

In una lettera datata 1397 il duca Gian Galeazzo Visconti, allora signore delle terre pavese, richiedeva al podestà di Voghera uno “zebro” di frutta candita senapata (l'allora “mostarda de fructa cum la senavra”) destinata ad accompagnare gli arrostiti e le carni della sua mensa. Il nobile acquisto dimostra come la mostarda di frutta fosse già nel XIV secolo prodotta in Oltrepò e conosciuta fino a Milano.

Il territorio di Voghera è stato da sempre vocato alle coltivazioni degli alberi da frutto, senza dimenticare che fin dai tempi del Medioevo la vicina abbazia di Sant'Alberto di Butrio conservava la frutta in preparazioni con l'aggiunta di senape e mosto.

Il nome mostarda deriva dal francese “moût ardent”, “mosto ardente”: la formula originale prevedeva infatti l'utilizzo di mosto d'uva cotto e miscelato con granelli di senape per ottenere una salsa piccante che ben si sposava con arrostiti e carni.

Unica per gusto e nobile di origine la Mostarda di Voghera si rifà quindi a un tradizionale artigianato conserviero che ha visto l'avvicinarsi di numerosi maestri confettieri fino alla metà del secolo scorso, momento in cui la sfrenata concorrenza della produzione industriale penalizzò i produttori vogheresi.

Una cosa però è certa: a Voghera, la produzione di mostarda ha mantenuto nei secoli pressoché intatto il processo di preparazione.



PEPERONE DI VOGHERA

PISELLO DI MIRADOLO TERME

Prodotto Agroalimentare Tipico (PAT)

56

Nel 2008, dopo quasi 60 anni dalla sua estinzione, è tornato sulla tavola dei consumatori lo storico "peperone di Voghera". Il risultato va ascrivito all'iniziativa attivata da un gruppo di produttori, commercianti, trasformatori e appassionati (che nel marzo del 2008 hanno costituito l'Associazione di Tutela e Valorizzazione del peperone di Voghera, denominato in forma abbreviata PepeVo). Il peperone di Voghera è una varietà molto particolare che gode di eccezionali qualità organolettiche che si esprimono soprattutto in una facile digeribilità e nel mantenimento di una inimitabile fragranza se conservato sott'aceto. Ha forma cubica (altezza, larghezza e profondità pressoché uguali: 8-12 cm), con varianti più allungate e tondeggianti, e costolatura a 4 coste (ammissibili 3, non 5), delle quali una può essere un po' più alta e ad uncino. Il colore varia dal verde molto chiaro (peperone bianco) in pre viraggio al giallo tenue e al giallo-aranciato in maturazione. La polpa è sottile e poco acquosa, consistente e resistente. Il sapore è dolce, gradevole e fine.

Area di produzione

Voghera e comuni limitrofi delimitati da un disciplinare che ne individua le necessarie proprietà morfologiche.

Storia e tradizione

Lo storico peperone di Voghera aveva fatto parlare molto di sé nel secolo scorso, soprattutto nei decenni tra le due guerre quando era diventato la coltura orticola per eccellenza di Voghera e di un vasto territorio circostante e aveva conquistato i mercati nazionali con le sue particolarità. Secondo la maggior parte degli orticoltori si trattava di un peperone di media grandezza, bianco, trilobato o quadrilobato, con l'apice leggermente infossato, precoce o quarantino, a polpa fine, compatta e dolce.



57

Detto anche *erbion* in dialetto, è una vera e propria primizia primaverile. Frutto della pianta leguminosa rampicante, il pisello di Miradolo Terme ha forma perfettamente sferica, colore verde brillante, esternamente una buccia liscia e lucida dentro cui è racchiusa una polpa dal gusto dolce e consistente, succosa al punto giusto e mai farinosa. Il baccello ha una struttura esterna fibrosa, elastica e schioccante. Nei terreni fertili e salini dove sono coltivate, le piante di piselli crescono molto bene grazie alla presenza di ferro, magnesio, fosforo, potassio e iodio: microelementi che si trasferiscono nel prodotto finale e ne caratterizzano sapore e gusto. La semina, tra febbraio e marzo, avviene in piccole buche, tracciate in fila e distanti fra loro circa 120 cm. Dopo l'uscita del germoglio si piantano i palletti (circa 170 cm di altezza) su cui tirare corde o reti per sostenere le piante rampicanti. La raccolta inizia a fine aprile-seconda decade di maggio e termina entro la prima decade di giugno ed è scalare, come la fioritura: si fa riferimento cioè al 1°, 2° e 3° fiore partendo dalla base e risalendo verso l'apice vegetativo. Il consumo ideale dei piselli è in accompagnamento a cereali (meglio se integrali) come avveniva in alcune ricette della tradizione: in questo modo l'apporto proteico è qualitativamente pari a quello della carne.

Area di produzione

Comune di Miradolo Terme, nel Basso Pavese.

Storia e tradizione

In passato costituiva il principale reddito primaverile dei contadini di Miradolo, che lo vendevano nei mercati ortofrutticoli di Milano e Pavia.



TARTUFO

Prodotto Agroalimentare Tipico (PAT)



58 ARTOP (Associazione Ricercatori Tartufi Oltrepò Pavese) Segreteria Tecnico-Scientifica
c/o CIA Via Torino, 52 - 27045 Casteggio (PV)
Tel. 0383 804080

Il Tartufo è un fungo a forma di tubero che vive sottoterra, costituito da una massa carnosa detta *gleba* e rivestito da una corteccia chiamata *peridio*. Costituito in alta percentuale da acqua e sali minerali, che assorbe dal terreno tramite le radici dell'albero con cui vive in simbiosi, nasce e si sviluppa infatti vicino alle radici di pioppi, tigli, querce e salici, diventando dopo la formazione un vero e proprio parassita. Colorazione, sapore e profumo dei tartufi sono determinate proprio dal tipo di albero presso cui si sviluppa: la quercia determina un profumo più pregnante, il tiglio una maggiore aromaticità. Il tipo di terreno influenza la forma: se soffice, il tartufo si presenta più liscio, se compatto, diventa nodoso e bitorzolutato per la difficoltà di farsi spazio. Per la raccolta è indispensabile l'aiuto del cane da truffle e del suo finissimo olfatto. Per apprezzarne tutto l'aroma e il delicato sapore occorre però attendere la piena maturazione. Il gusto è solitamente dolce e delicato, con un profumo di muschio e fungo simile a quello del sottobosco dopo la pioggia. È diffusa soprattutto la varietà nera ma al di sotto dei 600 m di altitudine è possibile trovare anche la varietà bianca, più pregiata e rara. Ideale per risotti, il Tartufo può essere affettato fresco sulla pasta e da alcuni anni si sta avviando una coltivazione controllata parallela alla produzione di carattere naturale.

Area di produzione

Le tartufoie sono localizzate soprattutto nelle zone boschive dell'Oltrepò Pavese.



Storia e tradizione

Il tartufo regna sovrano in Oltrepò grazie a un habitat favorevole e talmente vario da permettere la crescita di tutte le tipologie esistenti, ben 44. Un elemento di prestigio noto dal secolo scorso, da quando il botanico Carlo Vittadini, docente all'Università di Pavia, fondò nel 1831 la itnologia, la scienza che studia i tartufi, i profumati "diamanti" della cucina.

ZUCCA DI DORNO

Denominazione Comunale di Origine (D.C.O.)



59 Dorno si trova nella Lomellina orientale, in un territorio compreso tra numerosi corsi d'acqua dove la zucca ha trovato il suo ambiente ottimale. Una selezione accurata delle sementi ha favorito lo sviluppo di un particolare tipo di zucca, la *bertagnina*, che si distingue per qualità e quantità di polpa utilizzabile. La denominazione "bertagnina" è dovuta alle tipiche protuberanze sul fondo del corpo: il "bartò", o "baratò", in dialetto locale indica il caratteristico copricapo dei contadini. Ignorata dalla grande produzione, questa zucca è sopravvissuta fino ai nostri giorni grazie ad alcuni agricoltori dornesi che hanno continuato a coltivarla nei propri terreni, ed è proprio per merito loro che si è riusciti a recuperare i semi dando vita ad un'importante operazione di rilancio. La Pro Loco di Dorno è impegnata in prima linea in questo progetto, tanto che nel 2004 ha dato vita alla "Sagra della zucca Bertagnina". La zucca si semina in primavera e arriva a maturazione in agosto. All'acquisto, è importante che il prodotto sia fresco, ben maturo e sodo. Una zucca ha queste caratteristiche se, dandogli dei leggeri colpetti, emette un suono sordo. Il picciolo, inoltre, deve essere morbido e ben ancorato alla zucca. La buccia deve essere pulita e non deve presentare ammaccature. Date le dimensioni e il peso, la zucca si acquista spesso tagliata a tranci, tenendo presente che buccia e semi rappresentano uno scarto del 30-35%. Le zucche intere possono essere conservate per tutto il periodo invernale in ambiente buio, fresco e asciutto. La tradizione vuole che si mangino entro Carnevale.

