



## CACCIATORI D'OCA

Prodotto Agroalimentare Tipico (PAT)

62

Sono prodotti con carne cruda mista d'oca (il 30% in peso) e di suino con grasso di suino. Hanno una forma cilindrica allungata di 15-20 cm di lunghezza e 4 cm di diametro, per un peso che va dai 300 ai 400 grammi. Alle carni, macinate insieme, vengono aggiunti sale, pepe e aromi. L'insaccatura viene fatta in un budello di manzo e la stagionatura deve durare almeno due settimane fino a un massimo di sei mesi. Il salamino presenta un budello lucido attraverso il quale si intravede l'impasto macinato a grana medio-fine, di colore rosso vivo dovuto alle carni cosparse di lardelli di colore bianco.

Il sapore è dolce e delicato con un profumo di viola; il gusto diventa più piccante se conservati sotto grasso. Sono ideali come antipasto, con contorni di verdure grigliate, e ottimi se abbinati con i vini rossi e corposi.

### Area di produzione

I Cacciatori d'oca sono una produzione tradizionale della Lomellina.



## CICCIOLI

Prodotto Agroalimentare Tipico (PAT)

63



I Cicciole sono piccoli bocconcini fritti ricavati dalle carni e dal grasso del maiale, che presentano la forma di noce e dimensioni variabili in base a quelle dei residui di grasso. Costituiti per oltre la metà da grasso e dunque fortemente calorici (523 calorie per 100 g di prodotto), sono ricchi di sale e colesterolo. Di consistenza piuttosto morbida e di color ambrato, hanno un intenso sapore di grasso.

La modalità di produzione prevede che il grasso sottocutaneo venga scottennato (privato della pelle del maiale) e tagliato a cubetti di 5 centimetri circa. Questi sono messi a cuocere in un calderone a fuoco basso e lentamente rilasciano il grasso, mentre l'acqua in essi contenuta evapora. Dopo circa 6 ore di cottura i Cicciole diventano color rosa-arancio e sono pronti. Estratti dal calderone, sono strizzati all'interno di un canovaccio per togliere la maggior quantità possibile di grasso. Ed è proprio questo grasso che dà origine allo strutto, che una volta raffreddato assume una consistenza piuttosto solida ed è pronto per il confezionamento. I Cicciole sono pressati a seconda della consistenza che si vuole ottenere: più si strizzano più sono croccanti. Sono utilizzati come ingredienti per la preparazione della focaccia oppure con le verdure, davvero appetitose se saltate in padella con questo prodotto.

### Area di produzione

I Cicciole sono una lavorazione originaria del territorio della Provincia di Pavia anche se ormai sono prodotti pure in altre zone sia della Lombardia che del resto d'Italia.

### Storia e tradizione

Già noti presso gli Egizi, i Cicciole sono un alimento molto antico. Prodotti utilizzando tutto il grasso del maiale, dal prosciutto alla spalla, sono la testimonianza di una tradizione alimentare che prevedeva la lavorazione di tutte le parti dell'animale.

# CICCIOLI D'OCA

Prodotto Agroalimentare Tipico (PAT)

# COTECHINO PAVESE

Prodotto Agroalimentare Tipico (PAT)



Confraternita del Cotechino Magro

c/o Centro Turistico per il tempo libero

Via Roma, 17 - 27010 Spessa Po (PV) - [www.cotechinomagro.it](http://www.cotechinomagro.it)

Il Cotechino pavese è un insaccato di maiale aromatizzato con vaniglia, marsala e semi di anice, preparato già in tempi lontani per utilizzare tutte le parti del maiale, comprese quelle meno nobili come le cotenne, le orecchie e i nervetti. È ricco di proteine e di grassi, oltre che caratterizzato da un elevato apporto calorico (390 Kcal ogni 100 g di prodotto). Di forma cilindrica ad arco, il Cotechino pavese è legato in filze da tre pezzi, ognuna del peso di 400 grammi. L'odore è delicato, con il sapore di spezie e aromi aggiunti. Si ottiene macinando polpa magra, cotenne, orecchie, musetto, lardo duro e schiena, il tutto insaporito dalle spezie. In seguito, si procede all'insaccatura in budello di manzo e all'asciugatura. Si tratta di un salume che va consumato previa cottura in acqua. La temperatura di servizio deve sempre essere elevata per evitare la solidificazione delle parti grasse di cui è molto ricco. Ottimo con purè e lenticchie.

## Area di produzione

Il Cotechino pavese è prodotto in tutta la Provincia di Pavia.

## Storia e tradizione

Alcuni membri della Pro Loco di Spessa Po in Provincia di Pavia hanno dato vita nel 2000 alla Confraternita del Cotechino Magro, un'associazione senza fini di lucro che tutela l'enogastronomia locale basata su tre cibi fondamentali: maiale, riso e buon vino. All'origine dell'associazione pare ci sia una leggenda medievale. Si narra che due monaci pellegrini diretti a Roma si fermarono a riposare nei pressi di Spessa Po, rificillandosi con un pasto a base di cotechino ricavato da un maiale magro. Pare, inoltre, che i due monaci lasciarono uno scrigno in cui è custodita una pergamena che narra l'intera vicenda, con l'invito a continuare la tradizione da loro avviata.



I Ciccioli d'oca sono pezzetti di varia forma di pelle d'oca e di carne d'oca fritti con aggiunta di sale, pepe e alloro. Hanno gusto dolce, colore paglierino e consistenza morbida: sono ottimi accompagnati a pane fatto in casa e conditi con sale e pepe. Poiché prevalentemente costituiti di grasso, hanno un contenuto proteico piuttosto elevato (500 calorie per 100 g di prodotto) e sono poco indicati nei regimi ipocalorici.

Chiamati anche *grasin d'oca*, sono una produzione tipica della Lomellina, zona da sempre dedita all'allevamento e alla lavorazione delle carni d'oca.

La modalità di produzione prevede che la pelle rimasta dopo il processo di rifilatura (separazione delle parti magre da quelle grasse), il grasso stesso e piccoli pezzi di carne d'oca siano tagliati in cubetti di piccole dimensioni. Tutte queste parti sono fritte nello stesso grasso dell'oca per un periodo compreso fra le 6 e le 8 ore, effettuando la salatura a metà cottura. A termine della cottura, eliminate le parti di grasso residue e raffreddati, i Ciccioli d'oca sono pronti per esser consumati.

Sono prevalentemente utilizzati per la preparazione della focaccia con i ciccioli o in abbinamento alla polenta.

## Area di produzione

Sono tipici della Lomellina.



## DURELLI D'OCA

Prodotto Agroalimentare Tipico (PAT)

## FEGATO D'OCA GRASSO

Prodotto Agroalimentare Tipico (PAT)

Detti anche *Pardé d'oca*, i Durelli d'oca sono un prodotto tipico della gastronomia pavese costituito da ventrigli d'oca in carpione, cotti e stagionati per almeno 15-20 giorni ma anche per molti mesi sott'olio.

Di forma per lo più irregolare, sono di piccole dimensioni e di colore marrone, consistenza soda, conservati entro vasi di terracotta o vetro.

I Durelli d'oca hanno un gusto piuttosto dolce legato alla carne d'oca e intenso per l'aceto e gli aromi utilizzati nella preparazione.

La produzione avviene con la bollitura di 2 ore dei ventrigli d'oca puliti. Dopo il raffreddamento, devono essere lasciati asciugare per un giorno, quando si può iniziare il riempimento dei vasi e l'aggiunta del carpione caldo (misto di spezie per aromatizzare) e si procede alla chiusura dei contenitori.

Di solito sono usati per arricchire e rendere più gustose le insalate.

### Area di produzione

I Durelli d'oca sono un prodotto tipico della Lomellina.

### Storia e tradizione

I prodotti confezionati artigianalmente con carne d'oca hanno ricevuto il primo riconoscimento ufficiale all'Esposizione Internazionale di Parigi nel 1913.



È preparato con oche adulte di 6 mesi fatte crescere allo stato libero, o più spesso con oche d'allevamento, nutrite con foraggio di pascolo e granturco e pronte in soli 2 mesi. Le ultime tre settimane di vita le oche sono iperalimentate con frutta secca, fichi e granturco: il fegato passa così dagli 80 grammi abituali a ben 500 grammi fino a un chilo, per effetto di un fenomeno chiamato *steatosi epatica*.



Il Fegato d'oca grasso assume l'aspetto di un vero e proprio fegato se confezionato in terrina, assomiglia a un torcione se attorcigliato.

Di consistenza morbida e compatta, ha un color avorio, leggermente rosato. Il sapore è fragrante, dolce e molto delicato. Il peso oscilla fra i 500 grammi e il chilo.

Dopo la macellazione delle oche il fegato è aperto, privato delle vene interne e della cistifellea. È messo a marinare in vino ed erbe aromatiche, poi in una terrina tappezzata di grasso e carne di maiale affettata; infine, in forno a bagnomaria per la cottura a temperatura media per circa 15 minuti. Una volta raffreddato, il prodotto è ricoperto con grasso d'oca o di suino e sigillato nella terrina.

Si consuma – entro un mese dalla cottura – tagliato a fettine sottili con pane abbrustolito oppure su un letto di insalata mista con aceto balsamico e miele d'acacia. Deve essere conservato in luogo fresco.

### Area di produzione

Il Fegato d'oca Grasso è prodotto in Lomellina.

# GRASSO D'OCA

Prodotto Agroalimentare Tipico (PAT)



## Area di produzione

Il Grasso d'oca è prodotto in Lomellina.

## Storia e tradizione

Tutti i grassi, sia animali che vegetali, presentano una caratteristica comune: non devono essere sottoposti a temperature elevate. Il grasso è un elemento delicato, ricco di sapore, con proprietà fisiche che gli permettono di ammorbidire e insaporire preziosamente gli elementi cui è accostato. Per utilizzarlo nel modo migliore bisogna sempre far cuocere le terrine in cui è conservato a bagnomaria, perché il grasso non venga a contatto diretto con un calore troppo vivo.

# PANCETTA PAVESE

Prodotto Agroalimentare Tipico (PAT)



Ordine della Pancetta con Cotenna dell'Oltrepò Pavese  
c/o Ristorante Feudo Nico - 27040 Mornico Losana (PV)  
Tel. 0383892517 - www.ilfeudonico.it

Detta anche *Panséta*, è un salume tipico ottenuto dalla salatura e stagionatura dello strato adiposo situato nella parte ventrale della mezzena del suino, ovvero di ciascuna delle due parti dell'animale macellato che costituiscono la carcassa. Le carni del maiale devono provenire da femmine e maschi castrati. Sono questi quelli chiamati propriamente *maiali*, mentre la denominazione corretta per il maschio riproduttore è *verro*. Di forma cilindrica e del peso variabile fra 1,5 e 3,5 kg, la Pancetta pavese ha consistenza morbida e colore rosso intenso al centro, piuttosto bianco invece verso l'esterno. Il profumo è caratteristico, il sapore è delicato e lievemente speziato. La modalità produttiva prevede che inizialmente lo strato adiposo prelevato dalla mezzena sia posto in frigorifero a rassodare. Segue la fase di salatura a secco, in cui si utilizzano sale, nitrati, nitriti, chiodi di garofano, pepe nero e altre spezie, che durante la stagionatura sono responsabili della comparsa e della stabilità del colore, dell'aroma e del sapore. Dopo l'arrotolamento, effettuato in modo che l'interno della pancetta risulti magro, la cucitura e l'insaccamento, si passa alla stagionatura effettuata in locali asciutti e ben aerati per circa 60 giorni. Ottimo come affettato, la Pancetta pavese è utilizzata per insaporire polli e quaglie ricoprendone la superficie con sottili fette nella preparazione di arrosti.

## Area di produzione

È prodotta in tutta la Provincia di Pavia.



# PATÉ DI FEGATO D'OCA

Prodotto Agroalimentare Tipico (PAT)

# PETTO D'OCA STAGIONATO

Prodotto Agroalimentare Tipico (PAT)



Detto anche *Pastis ad fidiq d'oca*, è una deliziosa preparazione gastronomica, da non confondere con il pregiatissimo fegato grasso in terrina, che consente di accostarsi a un prodotto straordinario con una spesa decisamente più ridotta. Il paté di fegato d'oca è un'emulsione cremosa a base di fegato

grasso alla quale sono aggiunti burro, guanciale di suino, sale, pepe e aromi naturali. Ha sapore dolce e delicato, consistenza cremosa e colore scuro.

Per la produzione è necessario cuocere separatamente il fegato d'oca e il guanciale di suino, rispettivamente per 3 ore e un'ora e mezza. Dopo il raffreddamento, si procede con la fase di confezionamento e l'aggiunta di burro e aromi. Tre i tipi di paté di fegato d'oca comunemente in commercio: il primo, composto principalmente da carne d'oca, è denominato *paté d'oca*; il secondo, fatto con carne e fegato normale d'oca, si chiama *paté di fegato d'oca*. Il terzo è il *paté di fegato grasso d'oca* composto principalmente (almeno il 60%) di fegato grasso d'oca e per questo il più pregiato.

È ottimo su crostini di pane caldi come antipasto o aperitivo. È ideale anche per la preparazione di delicate salse e condimenti per primi piatti, risotti o come accompagnamento a piatti di carne e crostacei.

## Area di produzione

È prodotto in Lomellina.

## Oca arrosto e paté

### Ingredienti

Un'oca, sale, rosmarino, un bicchiere di cognac, paté di fegato d'oca.

### Preparazione

Pulire accuratamente l'oca, cuocerla in un tegame con sale, rosmarino e acqua. Eseguire la cottura per 15 minuti con il coperchio e in seguito scoprire, alzando la fiamma. Quando si formerà una crosta croccante, proseguire la cottura per altre 2 ore. Infine versare il cognac nel sugo e fare cuocere ancora per 2 minuti, affinché evapori. Servire accompagnando la carne con il Paté di fegato d'oca.

Di color rosso scuro, il Petto d'oca stagionato ha una forma simile a una piccola bresaola, con lunghezza pari a 25-30 cm e peso intorno ai 300 grammi. Si tratta di un prodotto asciutto, magro, facile da tagliare sia a mano che con l'affettatrice. Il sapore è dolce e delicato, il profumo intenso e tipico dell'oca.

Si ottiene con carne d'oca, sale, pepe, aromi naturali e nitrati nei limiti consentiti dalla legge. La produzione avviene con la selezione dei petti di carne d'oca, l'insaporimento con sale, pepe e aromi naturali per un periodo di 15 giorni. Si prosegue con il rivoltamento per favorire l'assorbimento degli aromi e l'asciugatura. Dopo una stagionatura di circa 2 mesi, i petti d'oca sono messi sottovuoto e sono pronti per la commercializzazione.

Ideale come antipasto o secondo, magari condito con un olio leggero e non troppo acidulo, oltre che con qualche goccia di limone.

## Area di produzione

È prodotto in Lomellina.



## PROSCIUTTINO D'OCA STAGIONATO

Prodotto Agroalimentare Tipico (PAT)

## QUARTINI D'OCA SOTTO GRASSO

Prodotto Agroalimentare Tipico (PAT)

72

Gustoso e delicato, oltre che intensamente profumato, presenta una lavorazione molto simile a quella del prosciutto di suino. Le differenze consistono nei tempi di lavorazione e stagionatura, nel caso del prosciutto d'oca più breve a causa di dimensioni molto ridotte: il suo peso si aggira intorno ai 300-400 grammi.

È ottenuto da coscia e anca di oche con almeno 6 mesi di vita. Di color rosso scuro, le fette hanno la larghezza di pochi centimetri, ma un gusto assolutamente di pregio, dovuto alla marezzatura del muscolo, ossia al tipico aspetto striato che assume la superficie di taglio di un muscolo animale.

Le modeste dimensioni consentono una perfetta stagionatura e quindi una completa eliminazione dell'acidità delle carni.

Durante la produzione la coscia, cosparsa di sale grosso, spezie e pepe, viene lasciata insaporire per 15 giorni, in modo che perda il suo contenuto d'acqua. Dopo esser stata rivoltata e asciugata, è fatta stagionare per non meno di 60 giorni in un locale fresco e ben areato.

Insuperabile se servito con crostini di pane caldi e imburrrati, il Prosciuttino d'oca è ottimo anche in una semplice insalata di rucola e scaglie di formaggio grana ben stagionato.

### Area di produzione

È tipico della Lomellina.



73



Prodotto tradizionale costituito da un quarto di oca con pelle, aromatizzato, scottato e confezionato in vaso nel suo stesso grasso. Il prodotto presenta la forma anatomica originaria (il quarto anteriore o posteriore d'oca), ha colore nocciola, consistenza soda e peso variabile tra 100 e 150 grammi. Il gusto è dolce e l'aroma ricorda il profumo delle viole.

La tecnica di produzione prevede il sezionamento della carcassa d'oca in quattro quarti, la salatura a secco sotto sale per 24 ore, la bollitura in acqua e aromi fino a cottura incompleta, la fusione del grasso, l'immissione dei quartini in vasetti e quindi la copertura con il grasso fuso.

I quartini d'oca sotto grasso possono essere cucinati come sugo o come secondo piatto, oppure possono costituire un ingrediente gustoso per insaporire zuppe e minestre.

### Area di produzione

I Quartini d'oca sotto grasso sono prodotti tradizionalmente in Lomellina.

# SALAME D'OCA DI MORTARA IGP

Indicazione Geografica Protetta (IGP) – Reg. CE n. 1165 del 24/06/04



Consorzio di Tutela del Salame d'Oca di Mortara

c/o Ascom di Mortara – Corso Cavour 73 – 27036 Mortara (PV)

Tel. 0384 99356 – Fax 0384 99375 – mortara@ascompavia.it



Il Salame d'oca di Mortara IGP ha una ricetta non ancora uniforme, perché spesso i produttori custodiscono gelosamente la proporzione degli ingredienti utilizzati. È ottenuto da carne di oche nate, allevate e macellate nell'ambito del territorio lombardo. I tagli di carne che devono essere impiegati, secondo il disciplinare, sono: il 30-35% di parti magre dell'oca, il 30-35% di parti magre del suino, quali coppa del collo e/o spalla e/o altre parti magre, il 30-35% dalle parti grasse del suino, quali pancetta e/o guanciaie. Il composto, impastato con sale, pepe e aromi naturali, viene poi avvolto nella pelle d'oca e assume la forma del collo dell'oca e/o la forma tubolare

se insaccato nella pelle del dorso e del ventre. È proibito l'uso di involucri artificiali o di pelle di altri volatili o di altri animali. Dopo l'insaccatura deve essere opportunamente forellato e legato. Quindi il prodotto deve rimanere in locali aerati per un periodo minimo da 1 a 3 giorni in relazione alla pezzatura (non inferiore a 0,3 kg e non superiore a 4 kg). Dopo l'asciugatura, il salame è sottoposto a cottura in acqua calda e successivamente raffreddato.

Il colore della fetta indica la natura delle carni: al bianco del grasso fanno da contrasto il rosso scuro delle carni di oca e il rosato delle carni di maiale. Servito freddo in abbinamento con mostarda e salse agrodolci, il Salame d'oca di Mortara rappresenta un ingrediente fondamentale per antipasti e spuntini, sposandosi bene con un vino bianco morbido e aromatico, oppure caldo, con purea di patate o verdure.

## Area di produzione

Il Salame d'oca è tipico della Lomellina, in particolare della zona intorno a Mortara.

## Storia e tradizione

Forse fra gli ispiratori del salame d'oca ci furono le comunità ebraiche, diffuse in Lomellina, che, si narra, ai tempi di Ludovico il Moro commissionarono ai salumieri della zona salami e ciccioli d'oca, in omaggio ai dettami della cucina *kasher* che non ammette il consumo della carne di maiale.

Le cronache locali citano il salame d'oca a partire dal 1780, quando la Lomellina era parte del Regno del Piemonte. La diffusione e la vendita del salame sono testimoniate solo a partire dai primi del '900. Fece la sua apparizione perfino alla Seconda Esposizione Internazionale di Parigi del 1913, grazie al salumiere mortarese Carlo Orlandini.

Nel 1967, ad opera di alcuni salumieri di Mortara, fu ideata una sagra gastronomica intitolata proprio al salame d'oca con lo scopo di valorizzare tale prodotto tradizionale. La festa, che si svolge a Mortara nell'ultima domenica di settembre, costituisce l'avvenimento più importante e coinvolgente della città e ha contribuito all'affermazione e alla notorietà del salame.

## Savarin di riso al salame d'oca

### Ingredienti

200 g di riso Arborio, un litro di brodo di carne, 60 g di Grana Padano grattugiato, mezza cipolla, 70 g di burro, un bicchiere di vino bianco secco, 300 g di funghi porcini, 100 g di salame d'oca, uno scalogno, prezzemolo tritato, sale.

### Preparazione

Fare imbiondire la cipolla tritata in poco burro, unire il riso e un etto di funghi porcini mondati e tagliati a fettine, fare rosolare, quindi bagnare con il vino bianco. Terminare la cottura aggiungendo, un poco per volta, il brodo di carne. Togliere dal fuoco e mantecare con burro, Grana Padano e il prezzemolo. Foderare quattro stampini con il salame d'oca affettato, riempire con il risotto e mettere per alcuni minuti al forno. Disporre al centro di ogni piatto il savarin di riso, privo dello stampino, e contornare con funghi porcini trifolati ottenuti saltando in casseruola i funghi con una noce di burro, scalogno tritato, un poco di vino bianco e prezzemolo tritato.

# SALAME DI VARZI DOP

Denominazione di Origine Protetta (DOP) – Reg. CE n. 1107 del 12/06/96



## Consorzio di Tutela Salame di Varzi

Piazza Umberto I, 1 – 27057 Varzi (PV) – Tel. 0383 545350 – Fax 0383 545100

www.conorziodituteladelsalamedivarzi.it

## Pegaso Confraternita del Salame di Varzi

Località Casa Minchino, 1 – 27050 Ponte Nizza (PV)

www.confraternitapegaso.com – info@confraternitapegaso.com



Il Salame di Varzi deve essere prodotto con carni suine fresche provenienti da allevamenti di zona a caratteristica tradizionale suinicola della Provincia di Pavia, con aggiunta di una parte di grasso solido, sempre di suino, sale da cucina, pepe nero in grani; il tutto aromatizzato con un infuso di aglio e vino rosso filtrato. La grana dell'impasto è piuttosto grossa ed è ottenuta facendo passare sia la carne sia il grasso in un tritacarne con uno stampo con fori del diametro di 12 mm; per l'insacco deve essere utilizzato budello di maiale e il prodotto ottenuto deve essere legato con spago a maglia fitta.



Il periodo minimo di stagionatura varia in funzione della pezzatura del prodotto che viene così classificato:

*filzetta*, con un peso di 500/700 grammi e periodo di stagionatura di 45 giorni; *filzettone*, con peso di 700 g/1 kg e periodo di stagionatura di 60 giorni; *sot-crespone*, con peso di 1-2 kg e periodo di stagionatura di 120 giorni; *cucito a budello doppio*, con peso di 1-2 kg e periodo di stagionatura di 180 giorni.

Al taglio – a mano, rigorosamente “a lipa” o “a becco di clarinetto” – l'impasto si presenta tenero e compatto, di colore rosso vivo, con grasso perfettamente bianco. L'aroma risulta fragrante e caratteristico, il sapore dolce e delicato; talvolta presenta un retrogusto amarognolo. Una particolarità che differenzia il salame di Varzi dagli altri prodotti è la cosiddetta goccia, dovuta allo scioglimento di parte del grasso nei periodi estivi, che conferisce una certa pastosità e dolcezza al salame.

## Area di produzione

La denominazione Salame di Varzi è riservata al salame prodotto nella zona tipica dell'Oltrepò Pavese, comprendente Varzi e 15 comuni limitrofi della Valle Staffora e della Valle Versa. Si tratta di un territorio collinare, con altitudine compresa tra i 250 e i 1000 metri sul livello del mare, caratterizzato da un mi-



croclima unico, dato dall'incontro dell'aria proveniente dal mare con quella della Pianura Padana.

## Storia e tradizione

Le sue origini sembrano risalire all'epoca dell'invasione longobarda, in seguito alla quale si diffuse nella zona l'allevamento dei maiali. Pare addirittura che un editto del re Rotari stabilisse pene severe per chi avesse maltrattato un porcaro. Il salame divenne così un alimento tipico della tradizione contadina, e nel XII secolo i Marchesi Malaspina, signori di questo territorio, lo presentavano agli ospiti della propria tavola come pietanza eccezionalmente prelibata. In seguito i mercanti, attraverso la via del sale che collega la Pianura Padana al mare, portarono questo prelibato salame sui mercati di tutta Europa, dalla Corte di Maria Teresa d'Austria alle nobili tavole francesi.

Nel 1996 la tipicità del Salame di Varzi è riconosciuta anche a livello europeo, con l'ottenimento della DOP.

Ottimo abbinato ad un bicchiere di Bonarda O.P. DOC o, come sosteneva il mitico Gianni Brera, con il Moscato.

## SALAME D'OCA ECUMENICO

Prodotto Agroalimentare Tipico (PAT)

## SALAME DA CUOCERE

Prodotto Agroalimentare Tipico (PAT)

È un salame d'oca crudo, definito anche “salame della pace” poiché privo di carne di maiale. È confezionato in forma conica sottile e allungata, somigliante a una pera rovesciata. L'impasto è esclusivamente formato da carne e grasso d'oca tagliato a mano in pezzi piuttosto grossi. È insaccato nella pelle del collo d'oca e cucito a mano. Il peso varia fra i 400 e gli 800 grammi. Il colore della fetta indica la natura delle carni. Il sapore è dolce e delicato, tipico della carne d'oca, e il profumo presenta sentori di viola. Le modalità produttive sono del tutto simili agli altri tipi di salame: il trito di carni d'oca è impastato con sale, pepe e aromi. Il composto è poi avvolto nella pelle del collo dell'oca, cucito e legato. Dopo un'asciugatura di qualche giorno, viene messo a stagionare per 60 giorni circa. Ottimo come antipasto o per un delizioso spuntino, servendolo come prescrive la tradizione lombarda con mostarda e salse agrodolci. Viste le sue carni delicate, l'abbinamento migliore è con un vino bianco morbido e aromatico.

### Area di produzione

È tipico della Lomellina.

### Storia e tradizione

La sua produzione iniziò tra le comunità ebraiche che risiedevano a Mortara ai tempi degli Sforza. Viene chiamato 'ecumenico' proprio in omaggio alle tradizioni alimentari ebraica e musulmana: è il salame per tutte le religioni.



Chiamato anche *salam da cos* o *salam cot*, il Salame da cuocere è un insaccato tipico ottenuto con carne di maiale poco grassa, pancetta di maiale, aglio macerato nel vino e spezie. Presenta una caratteristica forma cilindrica ad arco della lunghezza di 20 centimetri e dal peso variabile di circa 0,5 chilogrammi. Il colore è roseo, tipico della miscela di carni impiegate. La consistenza è turgida, soda e plastica alla compressione. Dal profumo delicato, il Salame da cuocere ha un gusto proprio delle spezie impiegate nell'impasto. La carne viene infatti macinata e insaporita con aromi e l'aglio precedentemente marinato nel vino rosso o bianco, poi aggiunto all'impasto dopo aver eliminato il vino in eccesso. L'asciugatura dura due o tre giorni e deve avvenire in locali areati e ben asciutti. Si serve in abbinamento alle lenticchie e con il purè.

### Area di produzione

È diffuso in tutto il territorio della Provincia di Pavia.

### Storia e tradizione

Dall'allevamento tradizionale del maiale, presente in ogni famiglia contadina, nasce la cultura dei salumi della tradizione lombarda di cui il Salame da cuocere fa degnamente parte.

## SALAME SOTTO GRASSO

Prodotto Agroalimentare Tipico (PAT)

30

Si tratta di salamini di carne e grasso di maiale conservati sotto strutto, dalla forma leggermente curva, di lunghezza tra 15 e 20 cm e dal peso medio di 300 grammi. La consistenza è morbida, il gusto leggermente piccante dovuto allo strutto. La modalità produttiva prevede la macinazione delle carni, l'insaporimento con aromi, l'insaccatura in torta per cacciatori, l'asciugatura, una breve stagionatura e quindi la conservazione sotto strutto.

### Area di produzione

Viene tradizionalmente prodotto in Lomellina.

### Storia e tradizione

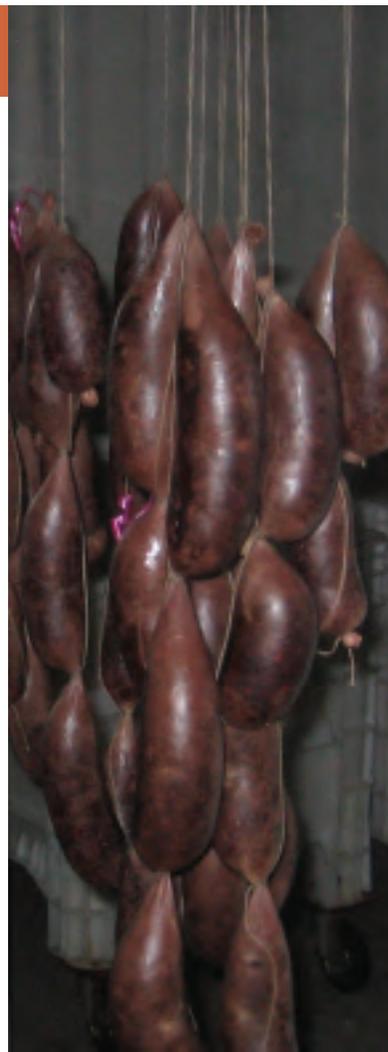
In Lomellina si usava conservare i salamini immersi nello strutto (ricavato a caldo dalle parti grasse dell'animale e debitamente aromatizzato) in grossi recipienti di terracotta. È questo il tipico salame chiamato *salam d'la duja*, o *salamìn 'd l'ula*, ove la *duja* (o *ula* o *olla*) è un caratteristico recipiente in terracotta dall'imboccatura particolarmente ristretta, usato anche per conservare carne d'oca e lardo. Il *salam d'la duja* è un salame fresco, mantenuto morbido e profumato dal grasso e leggermente piccantino (se sufficientemente stagionato). Viene prodotto in inverno, ma per gustarselo come si deve bisogna avere pazienza almeno fino all'autunno successivo, perché la stagionatura minima necessaria è di otto mesi. Oggi il *salam d'la duja* è semplicemente il salame sotto grasso, essendosi persa l'importanza del tipo di contenitore utilizzato.



## SANGUINACCIO O MARZAPANE

Prodotto Agroalimentare Tipico (PAT)

31



È un insaccato preparato con carne, grasso e sangue di maiale. Si presenta come un cilindro arcuato legato con spago, ha una superficie liscia e lucente di colore marrone-rosso amaranto, impasto molto omogeneo.

Ha una lunghezza di 20 cm circa, peso variabile tra 200/500 grammi, sapore dolce di salame cotto, aromatizzato, e consistenza morbida.

La modalità produttiva prevede la macinazione delle carni, l'aggiunta di pane e sangue, l'insaporimento con aromi, l'insaccatura e l'asciugatura. Si consuma, previa cottura, con purè o con le lenticchie, ed è ottimo servito su un crostone di pane strofinato con aglio.

### Area di produzione

Il sanguinaccio o marzapane è un prodotto tradizionale della Lomellina e del Basso Pavese.

### Storia e tradizione

Il sanguinaccio fa parte della tradizione contadina lombarda e sembrerebbe risalire al periodo che va dal Seicento all'Ottocento. Questo piatto poverissimo un tempo era molto diffuso e si mangiava il giorno stesso dell'uccisione del maiale.



Lo storione può vantare una storica tradizione in Lomellina: un tempo, infatti, sul Po e sul Ticino c'erano pescatori che vivevano della carne pregiata di questo straordinario pesce d'acqua dolce. Tradizione che con il passare degli anni è andata "attenuandosi" ma dal 1998, a Cassolnovo, il pesce padano per eccellenza è tornato a vivere grazie alla tenacia e alla preparazione di un allevatore.

Carni pregiate e filetti delicati caratterizzano lo storione, senza dimenticare il fiore all'occhiello della produzione: il caviale, un alimento che si ottiene attraverso il trattamento e salatura delle uova di alcune specie di storione (le femmine, dal settimo anno di vita in poi), dalla consistenza cremosa e formato da piccoli grani morbidi, di gusto delicato.

Tra 26 specie esistenti al mondo si è scelto l'*Acipenser Gueldenstaedtii*, lo sto-



riore russo, considerato la specie che in allevamento produce il caviale più pregiato in assoluto e che ben si adatta alle acque risorgive lomelline. E il risultato è di tutto rispetto, altrettanto buono e qualitativo.

Nel 2007 si è prodotto poco più di mezzo quintale di pregiato caviale, cifra destinata a lievitare con gli anni a venire quando gli storioni "introdotti" dieci anni fa giungeranno a maturazione ottimale.

Lo storione è ottimo "in carpione", macerato con cipolla bianca, vino, aceto zuccherato, o utilizzato come ingrediente di un prelibato risotto. Il caviale va gustato unito ai crostini di pane e spalmato di burro fuso.

### Area di produzione

Tipico della Lomellina (famoso l'allevamento di Cassolnovo), in particolare delle zone fluviali vicino al Po e al Ticino.

Ordine Lomellino della Rana e del Salame d'oca

c/o Notaio Domenico Battaglia

Corso Repubblica, 16 - 27028 Vigevano (PV)

Elemento essenziale per l'habitat ideale della rana è la presenza, in quantità abbondante, di acqua. Ne consegue che il territorio pavese, ricco di risaie, rappresenta un vero paradiso per questo piccolo anfibio verde: in Lomellina, soprattutto, la rana è sempre stata l'abitante incontrastata, tanto da diventarne il simbolo e la protagonista di una sagra che ogni anno a settembre si svolge a Sartirana.

Ricche di proteine, ferro, pressoché prive di grassi, fin dall'antichità alle rane sono state attribuite proprietà altamente nutritive e medicamentose. Oggi, a causa dei pesticidi impiegati in agricoltura, sono diventate rarissime, costose, da gustarsi principalmente al ristorante.

È possibile trovare le rane in commercio già spellate e pronte all'uso (ovviamente, se surgelate, il gusto ne risentirà). L'antica pratica consiglia di lasciarle in ammollo in acqua, da rinnovare frequentemente, almeno 7-8 ore prima di cucinarle, per rendere le carni più solide. Il brodo ottenuto con le rane, nutriente e digeribile, era somministrato a chi era in convalescenza o aveva problemi digestivi.

## Area di produzione

Il territorio della Lomellina e del Pavese.

## Storia e tradizione

Già nel 1474 Bartolomeo Platina nel *De honesta voluptate* scriveva che le rane «Si friggano nell'olio dopo averle avvolte nella farina». Le rane hanno sempre rappresentato una costante della cucina povera contadina, perché facilmente reperibili in natura e, considerato il loro valore proteico, garantivano un pasto difficilmente sostituibile, visto anche il duro lavoro nei campi che richiedeva molte energie.

Fino a qualche decennio fa in ogni paese esisteva la figura del *Ranè*, un vero e proprio professionista: i migliori venivano da Maghero. Seguivano metodi diversi di pesca, secondo la stagione e i luoghi dove le rane andavano a posizionarsi. Nei mesi in cui si pescava di notte, alle quattro del mattino i 'ranai' erano già ai mercati di Pavia e Milano e, pur trattandosi di un cibo per poveri, riuscivano a realizzare ottimi affari coi signori di città. Di giorno, invece, si pescavano con una lenza a cui era appeso un semplice straccetto rosso.

## Rane fritte

### Ingredienti

Mezzo chilo di rane, farina bianca, un limone, olio di semi, sale.

### Preparazione

Pulire, lavare e asciugare le rane. Preparare una pastella con acqua e farina e impanare le rane. Metterle nella padella con abbondante olio caldo e friggerle per qualche minuto. Toglietele dalla padella, appoggiarle su carta assorbente e servire poi in un piatto con una spruzzata di limone e sale a piacere. Un'altra variante della ricetta è quella di passare le rane prima nella farina, poi nell'uovo sbattuto e infine nel pangrattato.

## Risotto con le rane

### Ingredienti (per 4 persone)

350 g di riso Carnaroli, 250 g di rane pulite, 30 g di burro, poca cipolla, un gambo di sedano, una piccola carota, una manciata di prezzemolo, mezzo bicchiere di vino bianco secco, sale.

### Preparazione

Mondare e lavare bene le rane, scolarle e formare una corona infilando in un filo incolore. In una pentola contenente un litro e mezzo d'acqua leggermente salata, la carota e il sedano, cuocere le rane. A cottura ultimata togliere le rane e posarle in un piatto, filtrare il brodo eliminando il sedano e la carota. Con pazienza spolpare le coscette delle rane eliminando gli ossicini. Il resto delle rane, tritarlo o passarlo nel tritatutto. In una casseruola fare appassire la cipolla tritata finemente nel burro, buttare il riso e farlo tostare a fuoco medio per 3 o 4 minuti mescolando con un cucchiaino di legno. Spruzzare con il vino, fare evaporare e proseguire la cottura bagnando con il brodo bollente delle rane (un mestolo per volta). A metà cottura unire le coscette e il trito di rane, aggiustare di sale e portare a cottura. Servire il risotto in un piatto di portata dopo averlo cosperso con una cucchiainata di prezzemolo tritato grossolanamente.

