

ANCHE A CASTELLETTO MANGEREMO PRESTO LA “ZUPPA ALLA PAVESE”? MITI E REALTÀ' DEL PIATTO DI PAVIA PIU' FAMOSO AL MONDO

di Mirko Confaloniera



Ogni città e ogni territorio ha il suo piatto “storico” e tradizionale per eccellenza. L’Emilia ha i tortellini, il Barese ha le orecchiette con le cime di rapa (o con la rucola), il Piemonte ha la bagna càuda, Genova gli spaghetti al pesto, Milano il panettone, Verona il pandoro, Vicenza la polenta con baccalà... E si potrebbe andare avanti molto a lungo. Noi cosa abbiamo? Il nostro territorio vanta in realtà tantissimi piatti e ricette tipiche. Si va dal Risotto alla Vogherese (con i peperoni) al Risotto alla Certosina (con i gamberi di acqua dolce che si pescano nei torrenti e nelle rogge della Bassa Pavese), dalla variante oltrepadana della Casseola / Ragò al Pesce alla Borghigiana, dalle tipiche frittelle pavesi “Sfarsò” e “Marubei” alla unica e inimitabile “Torta del Paradiso”. Ma il più celebre piatto che possiamo trovare a Pavia è senza dubbio la leggendaria “Zuppa alla Pavese”, un piatto tradizionale che trae origini da storia e miti. La leggenda narra che la Zuppa nacque durante la storica Battaglia di Pavia del 1525, combattuta fra Spagnoli (alleati con Sacro Romano Impero e Ducato di Milano) e i Francesi. Sempre secondo la leggenda, una contadina della Cascina Repentita (nei

pressi di Borgarello), per sfamare un affamato e impaziente re Francesco I di Francia (sconfitto in battaglia dai Lanzichenecchi, catturato e lì portato prima di essere imprigionato in Spagna), preparò in fretta e furia una zuppa per rifocillarlo: ci mise dentro solo quello che trovò in dispensa, ovvero uova, brodo di gallina e pane raffermo. Una volta offerto il modesto pasto al re di Francia, quest’ultimo ne rimase talmente entusiasta che dopo la sua prigionia lo fece trascrivere nei ricettari di corte francesi con il nome di “**zuppa pavese**”. Al di là di questo racconto forse fantasioso, un dato di fatto è che verso la fine del Quattrocento i ricettari di Maestro Martino e di Bartolomeo Scappi già citavano un piatto tipico di Pavia a base di un miscuglio di uova e formaggio grattugiato versato in una scodella con brodo di magro o di grasso. Fra realtà e leggenda, nasce comunque così questa pietanza semplice e rustica, molto conosciuta e apprezzata anche all’estero, che dal 2015 vanta il riconoscimento “P.A.T.” (Prodotto Agroalimentare Tradizionale italiano). Anticamente la Zuppa alla Pavese veniva preparata diversamente, ovvero versando il brodo caldo sugli ingredienti che erano stati adagiati nelle ciotole, per consentire un sicuro rassodamento dell’albume, che era del tutto impossibile se le porzioni venivano passate nei moderni forni o fornelli. La variante di oggi, invece, si prepara così: 4 fette di pane (preferibilmente raffermo), 4 uova fresche, 1 litro di brodo di carne (pollo o gallina), 40 gr. di burro, 40 gr. di grana padano grattugiato. Si prepara il brodo di carne e si tiene in caldo. Si taglia il pane in fette di circa 1 cm di

spessore. Si scioglie il burro in un tegame, si aggiungono le fette di pane e si fanno dorare su entrambe i lati. Si dispone ogni fetta su un piatto fondo, si rompe un uovo su ogni fetta di pane, cercando di non rompere il tuorlo. Si spolvera il pane con grana grattugiato e si versa, infine, un mestolo di brodo caldo. Considerata la delicatezza del piatto, è consigliabile l’abbinamento con un vino bianco secco e fermo come il Riesling D.O.C. dell’Oltrepò. Esiste anche una versione alternativa della Zuppa alla Pavese, chiamata dai più anziani “Stracciarella Pavese”: si fa bollire il brodo, si sbattono le uova con grana padano grattugiato, si aggiunge sale e pepe e si versa il composto nel brodo, cuocendo a fiamma bassa. Si mescola il tutto e si serve su fette di pane abbrustolito. A Pavia è possibile degustare la Zuppa alla Pavese in ristoranti tipici del Borgo Basso, specializzati in piatti tradizionali, come l’“Antica Osteria del Previ” (via Milazzo, 65 – tel. 0382/26203). Sempre lungo il fiume Ticino segnalano anche l’“Ustaria di Giugaton” (tel. 0382/571040) e la trattoria “La Barcela” (0382/33636), entrambe a Travacò Siccomario in località Battella. Anche a Castelletto, comunque, presto potremo assaggiare questo tipico piatto della tradizione culinaria pavese, perché la nostra Michela della **Trattoria Fra Mi e Ti** (tel. 0383/895677) ha deciso di accettare questa “sfida”. *“Ricetta semplice ma secondo me fatta bene è tanta roba! Viva la tradizione!”* ha pubblicamente postato sulla sua pagina FB. Sfida aperta e fornelli accesi! A presto (seguire info e news sui social network!)... e buona “Zuppa alla Pavese” a tutti!