

I "Cavalieri della Zuppa alla Pavese& dell'Alborella"



Nasce in provincia di Pavia il "Sodalizio dei Cavalieri della Zuppa alla Pavese&dell'Alborella" per volontà di un gruppo di amici che onorano ed esaltano la "pavesità", sotto gli auspici e con il patrocinio del Circolo culturale "La Barcéla". Proprio presso l'omonima trattoria di Travacò Siccomario, Domenica 10 Ottobre, si è svolta una serata conviviale per la presentazione ufficiale della nuova Associazione, che si propone di comunicare il territorio attraverso i suoi "sapori", impegnandosi nella conservazione e diffusione di piatti di antica tradizione pavese. Uno di questi è la Zuppa alla Pavese, una zuppa di brodo costituita principalmente da pane casereccio, formaggio grattugiato e uovo fresco. Il pesce Alburnus, invece, conosciuto comunemente come Alborella in lingua italiana e Arburéla in vernacolo pavese, è diffuso in tutta Europa, dalla Francia agli Urali. L'alborella è il più antico regalo succulento che il "Tesin" abbia fatto ai Pavesi e a tutti i suoi rivieraschi. Per info: veneronilino@alice.it

Un 2010 di ripresa per l'agricoltura lombarda

L'agricoltura lombarda ha iniziato, quest'anno, a dare segnali di ripresa. Lo dice il "Rapporto 2010 sul sistema agroalimentare della Lombardia". Alla nona edizione del documento si è affiancato, per la prima volta, il volume "L'Agricoltura lombarda conta - 2010", prodotto editoriale a cura della Direzione generale Agricoltura. L'abbassamento dei prezzi delle materie prime agricole, insieme con le minori rese produttive, dovute a un andamento climatico non favorevole, ha determinato, nel 2009, una forte flessione del valore della produzione agricola, passata da 6,8 a 6,3 miliardi di euro. In questo periodo di crisi il sistema delle imprese lombarde ha comunque mostrato una tenuta maggiore rispetto al contesto nazionale e, già nel primo semestre 2010, evidenzia miglioramenti.



No alla demonizzazione del vino al ristorante



Continua il lavoro nelle vigne, fra i filari ed in cantina per i Soci viticoltori di Torrevilla. Il Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese lancia un appello per dire no alla demonizzazione del vino in ristoranti e trattorie, dove il consumo sta calando di circa il 30%. Il presidente Paolo Massone (nella foto) invoca una presa di coscienza collettiva: "Il timore del "palloncino", per non dire il terrore, sta inducendo il popolo degli amanti della cultura del gusto a rinunciare a ordinare un buon vino italiano al tavolo del ristorante". Di qui la proposta: "Contro il caos devono parlare i numeri e la scienza: serve un etilometro in tutte le trattorie e in tutti i ristoranti per far capire al cliente fino a che punto può spingersi in totale serenità, senza pregiudicare all'uscita né la sua sicurezza né quella degli altri. Il

test del "palloncino" è un limite, non un impedimento assoluto. Non trasformiamo in divieto ciò che rappresenta solo un fermo invito a non esagerare".

I Mercati targati Coldiretti

LUNEDÌ

Alessandria, Corso Crimea, 8-13

Piacenza, Piazza Duomo e Piazza Cavalli, 8-17.30

MARTEDÌ

Tortona (AL), Piazza Gavino Lugano, 8-13

MERCOLEDÌ

Milano, Via Ripamonti, 9-13

GIOVEDÌ

Novi Ligure (AL), Piazza della Collegiata, 8-13

VENERDÌ

Piacenza, Piazza Duomo e Piazza Cavalli, 8-17.30

Lodi, Circolo Archenti, 8.30-13

SABATO

Pavia, Piazza Guicciardi e Piazza Duomo, dalle 9 (da Giugno a Settembre)

Milano, Via Ripamonti, 9-13

OGNI SECONDO SABATO DEL MESE

Tavazzano con Villanese (LO), Piazza Martiri della Libertà, 8.30-14

OGNI TERZO SABATO DEL MESE

Novara, Piazza Vela, 8-13

OGNI PRIMA DOMENICA DEL MESE

Pianello Val Tidone (PC), Piazza del Verme, 8-17

Novara, Largo Leonardi, 8-13

OGNI SECONDA DOMENICA DEL MESE

Voghera, Piazza Duomo, 9-18.30 (da Maggio a Dicembre)

OGNI TERZA DOMENICA DEL MESE

Melegnano (MI), Piazza Vittoria, 9-19

OGNI QUARTA DOMENICA DEL MESE

Vigevano, Piazza Ducale, 9-18

Info: 02.97094511, www.lombardia.coldiretti.it

0382.376811, www.pavia.coldiretti.it

0131.235891, www.alessandria.coldiretti.it

0523.596511, www.piacenza.coldiretti.it

02.5829871, www.milano-lodi-monza-brianza.coldiretti.it

0321.674211, www.novara-vco.coldiretti.it

Coldiretti alla Festa di San Martino



Anche la Coldiretti di Voghera era presente con i gazebo gialli targati Campagna Amica alla Festa di

San Martino a Rivanazzano, lo scorso 7 Novembre. I coltivatori diretti hanno proposto una vasta gamma di prodotti tipici del territorio a km zero, provenienti cioè da aziende agricole localizzate negli immediati dintorni e a cadenza stagionale: è stato il trionfo di frutta e verdura autunnali, salumi, vino, miele e marmellate. Coldiretti tornerà in Piazza Duomo a Voghera con le aziende di Campagna Amica Domenica 14 Novembre, dalle 8 alle 13.

Vino, è il "momento del fare"



Idee e progetti per proiettare le imprese in un futuro diverso, salvando quei pezzi di passato che hanno funzionato e riprogettando tutto quello che sta attorno alle imprese agricole. E' la risposta di Coldiretti alla crisi del comparto vitivinicolo, che da tempo si trovava a fare i conti con questioni irrisolte, con conseguenze negative per il viticoltore, che realizza prezzi di vendita inferiori ai costi di produzione. "I processi di integrazione commerciale - sottolinea Coldiretti - stanno cambiando lo scenario nel quale sino ad oggi si sono mosse le nostre imprese, obbligandole a cambiamenti irrinunciabili come quello della riorganizzazione delle filiere cooperative, che vanno rese più efficienti e ripensate ad un modello che non può più ispirarsi esclusivamente a quello dei grandi numeri".

Un "air bag" di campi coltivati

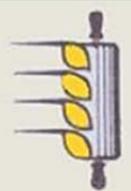


Barriera agricola contro il maltempo. Secondo una prima rilevazione della Coldiretti Lombardia,

fra Cremona, Mantova, Pavia, Brescia, Milano e Lodi i campi hanno retto all'offensiva delle piogge e in molti casi sono serviti da valvola di sfogo per l'acqua. Per quanto riguarda in particolare la provincia di Pavia, sono stati registrati mini smottamenti in diverse zone dell'Oltrepò e la situazione - secondo i rilevatori di Coldiretti - è più preoccupante per quei terreni, soprattutto in alta collina, dove gli agricoltori non sono presenti e che quindi non vengono più coltivati. Mentre in pianura, nella Lomellina pavese, i campi hanno garantito lo sfogo a molti fossi gonfiati dalla pioggia.



LIEVITO di BIRRA
PASTA FRESCA
GNOCCHI
RAVIOLI
TORTELLINI



francalanza

PRODUZIONE E CONSEGNE GIORNALIERE

Come unire un'ottima
pasta fresca con un contenuto
calorico decisamente ridotto

FRANCALANZA V. e C. SNC
Via dei Caduti 11 - SPESA PO (PV)
Tel. 0382.79070 - Fax 0382.729956 - www.francalanzapasta.it

A Torrevilla è arrivato il Vino Novello

Domenica 7 novembre, le Cantine Torrevilla di Torrazza Coste hanno festeggiato il primo vino della nuova annata. Per la tredicesima edizione sono stati in centinaia, nonostante la pioggia, a partecipare alla grande festa organizzata per il "Giovine 2010", il Novello di Pinot Nero di Torrevilla, portabandiera di una cantina ultracentenaria, attiva dal 1907. C'erano pullman provenienti anche dal milanese per degustare il "Giovine" ma anche i sapori tipici dell'Oltrepò Pavese, elaborati a pranzo dai volontari della Croce Rossa di Voghera, dalle Pro Loco di Torrazza Coste e Codevilla e dell'Auser di Torrazza Coste. Il tutto accompagnato dall'intrattenimento musicale di Giorgio Macellari e da un raffinato tocco di arte e cultura con la poesia e i canti medioevali a cura del gruppo "Spino Fiorito". Molto apprezzati anche i pezzi pregiati della collezione Traversa-Torrevilla e le foto d'epoca del calendario "Al tacuén d'la Turasa". Abile regista di questa giornata un appassionato del territorio come **Guerrino Saviotti, direttore delle Cantine Torrevilla**, oltre ad essere enologo molto apprezzato anche oltre confine.

Il vino Novello non è il vino giovane, cosiddetto vinoso, bensì uno dei nettari più difficili da produrre, soprattutto per quanto riguarda alcune caratteristiche intrinseche, e si caratterizza per una precisa tecnologia. La tecnica nasce in Francia, nella zona del cosiddetto Beaujolais, e proprio a quella si ispira Cantine Torrevilla: le uve, una volta colte, vengono accuratamente poste in cassette di legno e poi rovesciate a grappolo intero in vasche di acciaio, chiuse ermeticamente per far sì che l'ambiente si saturi di anidride carbonica, risultato della fermentazione che deriva dalla rottura degli acini. Dopo circa una settimana-dieci giorni, si procede con l'estrazione, la pigiatura e la fermentazione a temperatura controllata, al termine della quale si ottiene un nettare che ha caratteristiche molto particolari: il vino novello si contraddistingue per la piacevolezza, la freschezza, originata da composti aromatici instabili. Per questo si dice che va bevuto giovane: non è detto che abbia una scadenza, ma certamente passato un po' di tempo non presenta più l'aroma fruttato che lo rende del tutto particolare rispetto al vino normale. Anche il costo più elevato del Novello dipende dalla sua complessa tecnologia di produzione.

Non solo vino, però, ma attenzione anche ai prodotti tipici in queste Cantine..

La nostra è una azienda che punta proprio alla valorizzazione del territorio e delle sue peculiarità. E' stata tra l'altro una delle prime realtà ad aprire le porte per far apprezzare il vino e gli altri prodotti al pubblico: risale infatti a 13 anni fa la prima edizione di questa manifestazione. E il nostro esempio viene naturalmente seguito dalle altre 277 aziende associate: Cantine Torrevilla è infatti una Società cooperativa, che abbraccia un territorio formato da otto Comuni, tra cui Torrazza Coste, Codevilla, Montebello della Battaglia a Retorbido. L'obiettivo è proprio quello di abbinare al vino i prodotti della nostra tradizione: a partire dai salumi o dal pane. Non solo: abbiamo approfittato dell'occasione per dare

spazio a generi magari meno legati al territorio ma comunque molto apprezzati dal pubblico: parlo delle mostarde, dell'olio, ma anche dei dolci, come il classico panettone in vista delle prossime festività, sino alle conserve, come quelle a base di funghi sott'olio o le pesche o pere sciropate. Tutti prodotti che ben si sposano con il nettare di Bacco e che, durante la Festa del Vino Novello, i cuochi della Pro Loco, della Croce Rossa di Voghera, insieme all'Auser e ad altre Associazioni di volontariato del territorio, hanno saputo elaborare in maniera eccellente.

Un territorio da valorizzare sempre di più, per cui sicuramente non basta un giorno di open day ma occorre lavorare a questo progetto tutto l'anno...

Sicuramente in una giornata si condensano gli sforzi di un anno intero: così come, in caso di una vendemmia, per così dire, sbagliata, viene compromessa una intera annata, anche una singola festa porta dietro di sé un lavoro non indifferente e molto impegnativo, specialmente per una azienda come la nostra, che non si occupa principalmente dell'organizzazione di eventi, pur avvalendosi di ottimi collaboratori esterni. Ci tengo però a sottolineare l'importante collaborazione con i gruppi e le associazioni di volontariato, che lavorano non per interesse personale, ma proprio perché hanno a cuore le sorti del nostro territorio. Con loro si vengono a creare sinergie importantissime da questo punto di vista. A titolo di esempio voglio citare la mia emozione nel vedere, la sera precedente la manifestazione (Sabato 6 Novembre), il mio stabilimento, che, sino a qualche ora prima era adibito principalmente all'imbottigliamento ed al passaggio di mezzi pesanti, completamente trasformato in una struttura in grado di accogliere centinaia di persone. Questo è il potere del volontariato: a mio avviso se si prendesse maggiormente in considerazione questo aspetto, tanti problemi di carattere sociale sicuramente verrebbero meno.

Cantine Torrevilla - www.torrevilla.it
Torrazza Coste - tel. 0383.77520
Codevilla - tel. 0383.373001

