

Speciale Palii in Lomellina

CERGNAGO - RISOTTO E TORTA



Nonostante sia il risotto con i funghi porcini (caratteristici della zona dei dossi) l'indiscusso protagonista della sagra che ogni anno fa registrare il "pienone" agli appuntamenti gastronomici della Pro Loco, il vero piatto tipico cernaghese resta la torta Virulà.

Si tratta di un dolce particolarmente appetitoso, pur nella sua semplicità, inconfondibile, ottenuto con un impasto di farina di frumento e fecola che viene diviso in due parti, una sola delle quali arricchita di cioccolato. Da provare assolutamente per tutti coloro che decideranno di fare un salto alla festa....

GARLASCO - RANE E LUMACHE



La cucina garlaschese, in generale, ha come protagonista il riso e tra i primi piatti spiccano diverse specialità a base di questo prezioso cereale. Il risotto giallo, quello con i fagiolini dell'occhio, con i luvartis (o luppolo) o con le barlande (erbette dei prati) sono alcuni tra gli esempi di piatti tradizionali poveri, realizzati con

prodotti forniti direttamente dalla campagna circostante.

Molto diffusi anche quelli realizzati con le carni degli animali d'allevamento, il maiale su tutti, e con animali di stagione come le rane e le lumache. Tutti questi ogni anno arricchiscono il Palio di Garlasco.

MEDE - LA TURTA DAL LAT



A Mede il dolce della festa è la turta dal lat, che si prepara tagliando a pezzettini mezzo chilo di pane raffermo, sbriciolando otto amaretti e facendo macerare il tutto in 2 litri di latte caldo; quindi unitevi 200 grammi di zucchero, 2-3 cucchi

chiai di cacao in polvere, un po' di burro a pezzetti, un uovo, un pizzico di sale e mescolate bene. Aggiungete un bicchierino di liquore e scorza di limone grattugiata. Imburrate una teglia e mettetevi dentro il composto, avendo cura di mischiare molto bene. Mettete in forno per circa 90 minuti.

I PALII DI SETTEMBRE



Entrano nel vivo i "Palii" in Lomellina. Per Sabato 10 e Domenica 11 Settembre, in particolare, è previsto "Il Palio di Garlasco", ambientato nell'anno Mille e con protagonista Ottone II di Sassonia, Imperatore e Re d'Italia e Germania (da lui la denominazione della manifestazione). L'evento propone un corteo storico nel campo medievale, animato da sbandieratori, giocolieri e musicisti; verrà quindi disputato il Palio con l'assegnazione al vincitore di una vera moneta coniata da Ottone II. Non mancherà la cucina a base di piatti tipici lomellini. Per informazioni: 347.0482536. Fino a Domenica 11 Settembre c'è anche il Palio d'la Ciaramela di Mede, la manifestazione che rievoca i valori e le tradizioni della civiltà contadina tra la fine del secolo XIX e l'inizio del XX. Il pubblico potrà approfittare, ad esempio, dei vari angoli caratteristici che verranno allestiti nei rioni, ma anche di spettacoli musicali e del "Ristopalio", con la presentazione di piatti della tradizione. Ci sarà anche una sfilata in costumi d'epoca, affiancata, naturalmente, dalla disputa del Palio, uno dei giochi più antichi della Lomellina. Per informazioni: 0384/820283. Palio del Bove Grasso e Sagra del Risotto, invece, a Cernago, dal 14 al 18 Settembre (nella foto). In questo caso si rievcherà la sottomissione a Francesco Sforza, avvenuta nel Settembre del 1447: l'Abate dell'Abbazia D'Erbaria donerà quindi simbolicamente i 50 ducati per l'acquisto del bove grasso per la tavola di Natale dell'imperatore. Il corteo storico, di stampo rinascimentale, sarà caratterizzato dall'accampamento di milizie mercenarie e del Capitano di Lomellina, scaramucce, arcieri, amazzoni e giostra di cavalieri, danzatori e giocolieri. Previste anche serate gastronomiche con piatti tipici, tra cui il risotto ai funghi porcini e la turta virulà. Per informazioni: 339.8834323

Concludiamo con il Palio dell'Oca e la Sagra del Salame d'Oca di Mortara, dal 23 al 25 Settembre. Il corteo sarà quello della corte di Ludovico il Moro e di Beatrice

d'Este ed il Gioco dell'Oca verrà disputato con pedine viventi. In programma anche degustazioni di salame e altri prodotti tipici derivati dalla lavorazione della carne d'oca (petto, foie gras, prosciutto, ecc.).



Tel. 0384.99356

www.settembreinlomellina.it