



AGNOLOTTO DI STUFATO DI VOGHERA

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

38

Si tratta di una preparazione che appartiene alla grande famiglia delle “paste ripiene”: una presenza gastronomica fondamentale della dorsale ligure-appenninica, che risale addirittura ad epoche medievali e che si è evoluta nei secoli affinandosi e arricchendosi di varianti. Si tratta di “involtini” di pasta fresca, sottile, morbida, preparata con cura e delicatezza, che nascondono un delizioso ripieno di carne. Sono cucinati per essere serviti “asciutti” e vengono conditi in genere con il sugo di cottura delle carni usate poi per il ripieno. Il tutto nacque sicuramente come occasione di recupero degli avanzi di carne e di verdura, poi andò arricchendosi e raffinandosi a tal punto da diventare sinonimo di tavola ricca, opulenta, di piatto da servirsi nelle occasioni importanti.

Il termine “agnolotto” deriverebbe da “anolot”, nome in dialetto piemontese che indica lo strumento a forma di anello usato per tagliarli.

Gli “agnolotti della festa”, o “agnolotti alla vogherese”, si preparano con un ripieno di stufato di manzo di origine piemontese, Parmigiano Reggiano di prima scelta con un minimo di 28 mesi di stagionatura, mortadella DOP di Bologna, uova e aromi naturali. Vanno sempre conditi con il sugo di stufato dopo essere stati cotti in un brodo di carni miste e devono essere di forma più o meno quadrata.

Area di produzione

Il Comune di Voghera.



BACI DEL SIGNORE

Prodotto Agroalimentare Tipico (PAT)

39



Si tratta di piccoli dolci farciti con marmellata di arance. I dolci hanno forma di bottoni, con peso di circa 20 grammi. Dopo aver amalgamato gli ingredienti (zucchero, uova, farina 00, fecola, cioccolato) e aver steso l'impasto si procede ritagliando dei dischetti che verranno poi cotti in forno. Terminata la cottura viene aggiunta la marmellata per unire i dischetti a due a due.

Ottimi da servire con il the, hanno un sapore dolce di cioccolato e marmellata di arance; assomigliano alla torta sacher.

Area di produzione

I Baci del Signore sono prodotti nell'intero territorio della Provincia di Pavia.



Le più conosciute sono le ciambelle di Staghiglione (Borgo Priolo), ottenute con impasto per dolci non lievitato, e quelle di Broni (Denominazione Comunale di Origine - De.Co), preparate con un impasto di pane leggermente dolcificato e, una volta ben cotte, chiuse ad anello. Si conservano diversi giorni. La ricetta appartiene alla tradizione popolare e non risulta “codificata”: in effetti, il brasadè non è stato mai considerato un vero e proprio dolce, ma solo un modo in uso nelle famiglie per spezzare la fame.

Secondo la tradizione i brasadè sono venduti legati in collane. Quelli di Staghiglione – dove si svolge la tradizionale sagra il lunedì di Pasquetta – vengono confezionati in collane di 11 ciambelle infilate con filo di cotone attraverso il foro centrale.

Lo schema di confezionamento è immutato: cinque ciambelle sono infilate con la parte piatta rivolta nello stesso verso e le altre cinque con la parte piatta in verso opposto. L'undicesima ciambella è usata come fermaglio e ad essa si legano i capi dello spago di cotone della collana. La collana così formata viene appesa all'estremità opposta della ciambella “fermaglio” in modo tale da avere tutte le ciambelle con la parte piatta rivolta verso il basso.

Un tempo le bambine le portavano come collane ed era anche il regalo che si faceva tra la gente povera, ad un cresimando: un dolce per festeggiare un momento importante, con il sapore della tradizione. Anche per questo motivo sono chiamati il “dolce delle folle”.

La legatura a collana sembra pensata per trasportarli meglio, e la cottura prima in acqua bollente e poi al forno è tipica di un cibo che doveva mantenersi a lungo, sempre appetitoso.

Area di produzione

È una produzione tipica dei Comuni di Borgo Priolo e Broni.



Brasadè (ciambelline)

Ingredienti (per circa 50-60 ciambelle)

1 kg di farina bianca 0, 2 dl di olio, 100 g di burro, 180 g di zucchero, un cucchiaino di sale fino, un cucchiaino di carbonato di ammonio (oppure una bustina di lievito per dolci).

Nota: è meglio sostituire l'olio con 100 g di strutto freschissimo.

Preparazione

Disporre la farina a fontana; nel mezzo versare tutti gli altri ingredienti. Impastare il tutto aggiungendo acqua per ottenere una pasta soda, ben lavorata ma non troppo dura. Quando l'impasto è pronto formare dei bastoncini spessi quanto il dito pollice, lunghi circa 15 centimetri che si chiuderanno a ciambella, premendo bene sulla congiunzione perché non si stacchino durante la cottura. Nel frattempo portare a lieve bollire una capace pentola di acqua. Buttare in acqua i brasadè togliendoli non appena vengono a galla; passarli in acqua fredda, scolarli e disporli su un canovaccio ad asciugare. Sistemarli poi su teglie abbondantemente imburrate e cuocere infine in forno a temperatura dolce (180-200 °C) finché non risulteranno ben secchi e dorati.

BATA LAVAR

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



92 **Confraternita del Batalavar c/o Centro Sociale C. Chiesa**
Via Roma - 27044 Canneto Pavese (PV)
Tel. 328 8614521

Il *Bata Lavar* (in italiano *Batti Labbro*) o Raviolo Grande è un agnolotto, da gustare in brodo, tipico di Canneto Pavese. Viene stampato con il bicchiere, quindi per le sue grandi dimensioni mette in difficoltà chi desidera gustarlo in un sol boccone. Quando lo si mangia, infatti, “batte sulle labbra”: da qui la definizione dialettale cannetese *Bata Lavar*. La tradizione vuole che nel piatto se ne mettessero quattro al capofamiglia e agli uomini e due alle donne e ai ragazzi. Il *Bata Lavar* veniva così preparato poiché, nei tempi passati, in cucina non esistevano ancora le moderne attrezzature di oggi e le brave massai del luogo si dovevano ingegnare usando il bicchiere, forma più idonea per fare gli agnolotti. L'intenzione della Confraternita dedicata al *Bata Lavar* è quella di promuovere l'agnolotto al fine di portarlo ad essere un piatto tipico di tutti i ristoranti tradizionali di Canneto e dell'Oltrepò.

Area di produzione

È una produzione tipica del Comune di Canneto Pavese.

Come si prepara un *Bata Lavar*

(da gustarsi in brodo, peso circa 35/40 g cadauno e 7 cm di diametro)

Per il ripieno, la polpa di manzo viene brasata con le verdure (sedano, carota, cipolla aromatizzate con chiodi di garofano) e olio extra vergine d'oliva; si passa quindi alla fase di “stufatura”, con vino rosso secco di buona gradazione. Il tempo di cottura varia da 6 a 7 ore in funzione della pezzatura della carne, salando e aromatizzando di volta in volta. Quando la carne è pronta, dopo la tritatura si aggiunge formaggio grana stagionato con uova e sugo di brasato. La pasta è preparata secondo tradizione delle massai locali con farina di grano e 10 uova per ogni kg di farina.



GRISSINI DOLCI

Prodotto Agroalimentare Tipico (PAT)



93

I Grissini dolci sono una particolare variante dolce dei grissini tradizionali. Di color dorato, hanno una lunghezza variabile fra i 30 e i 40 centimetri. Sono ottenuti con farina, zucchero, lievito, burro e sale. Di consistenza croccante, hanno un sapore delicato, dolce e tipico dei prodotti da forno. La modalità produttiva prevede che, dopo aver amalgamato gli ingredienti, l'impasto sia lasciato riposare per 20 minuti e, successivamente, fatto passare su una macchina a rulli. Di qui, si procede con la messa in forma e la tiratura a mano dei grissini. La cottura in forno dura 20 minuti. Ideali come goloso spuntino, i Grissini dolci sono spesso consumati per accompagnare i vini dolci dell'Oltrepò come passito e moscato.

Area di produzione

I Grissini dolci sono una specialità del Comune di Broni.

Storia e tradizione

Nella loro versione più nota, quella salata, i grissini sono originari della cucina piemontese. Non a caso, infatti, sono torinesi i grissini più famosi caratterizzati dal fatto d'esser molto più sottili degli altri. Le testimonianze sulla loro origine risalgono alla corte dei Savoia intorno al 1668, a opera del fornaio torinese Antonio Brunero, fornitore ufficiale della casa reale. Pare che lo stesso Napoleone Bonaparte apprezzasse molto questa specialità.

MICCONE

Prodotto Agroalimentare Tipico (PAT)

94



Il Miccone è una grossa forma di pane di pasta dura, la cui lunghezza è circa 40-50 cm e il peso compreso tra 600/700 grammi. Gli ingredienti per fare il “miccone pavese” sono farina di grano, acqua, lievito naturale e sale. Il trucco sta nell’uso del lievito naturale e nella lavorazione: l’impasto deve essere lavorato a lungo e lasciato lievitare, una prima volta, quindi lavorato ancora fino a ottenere una pasta tenera. Dopo aver ricavato delle forme tondeggianti, che saranno incise trasversalmente sulla parte superiore, si lasceranno lievitare ancora per diverse ore. Trascorso questo tempo il pane sarà cotto nel forno ben caldo per circa un’ora e mezza. Si conserva per diversi giorni (oltre la settimana), ed è uno dei quei pani che acquista bontà se consumato “vecchio” di un paio di giorni.

Area di produzione

Il Miccone è prodotto in tutta la Provincia di Pavia, in particolare nel Comune di Stradella.

Storia e tradizione

Il Miccone fa parte delle tipologie di pani bianchi, molto comuni nella Bassa padana. Probabilmente alle origini, questo tipo di pane, fatto con farine di grano tenero e integrale, era ad uso e consumo delle popolazioni contadine (il pane si faceva il sabato e doveva durare per tutta la settimana).

Alla preparazione del pane sono legati poi numerosi riti e superstizioni popolari: per esempio, in molte realtà rurali, nessuna massaia preparava il pane nei primi tre giorni di maggio perché il pane confezionato in quei giorni ammuflava.

OFFELLE DI PARONA



95



Ha già compiuto un secolo la specialità dolciaria tipica di Parona: l’Offella.

Uno squisito biscotto, dal gusto unico e dall’inconfondibile forma ovale con le estremità appuntite, nato da un indovinato incontro di ingredienti semplici e nutrienti.

Farina di grano tenero, burro, zucchero, uova, olio d’oliva, lievito:

un sapiente dosaggio crea così un prodotto unico nel suo genere e sempre molto apprezzato. Le tecniche di produzione, dapprima artigianali, a seguito del crescere della domanda hanno dovuto aggiornarsi, anche se non hanno diminuito il livello qualitativo del prodotto finale.

Area di produzione

È una tipica produzione di Parona, comune della Lomellina.

Storia e tradizione

L’originale biscotto fu inventato da due intraprendenti sorelle paronesi, Pasqualina e Linìn Colli, che sul finire dell’800 crearono questa specialità senza mai rivelare a nessuno la ricetta. Inizialmente le Offelle venivano prodotte in quantità limitate e vendute a numero, anziché a peso, tanto erano preziose.

In occasione della Madonna del Rosario si preparavano le Offelle per la festa popolare e arrivava gente anche dai paesi vicini per gustare il prelibato biscotto.

Il grande lancio commerciale delle Offelle arrivò a partire dal 1969, quando venne organizzata la prima sagra di questo prodotto tipico (primo weekend di ottobre). Da allora, la locale Pro Loco tutela la genuinità del biscotto attraverso un marchio di garanzia fornito ai produttori, che hanno preso il posto degli antichi forni casalinghi.

PANE DI RISO

Prodotto Agroalimentare Tipico (PAT)

PANE DI SAN SIRO

Prodotto Agroalimentare Tipico (PAT)

96

Chiamato anche *Micon ad pan ad ris*, il Pane di riso è tipico della Lomellina, di forma ovale con una spiga disegnata sulla parte superiore.

Ha una lunghezza variabile fra 25 e 30 cm e un peso di 300 grammi circa. È ottenuto da un impasto di farina di grano tenero, farina di riso, olio extravergine d'oliva, sale e lievito. Ha una consistenza piuttosto morbida e un sapore delicato.

La modalità produttiva prevede che dopo aver miscelato le farine e averle disposte a fontana, si aggiungano l'acqua tiepida in cui è stato precedentemente sciolto il sale, il lievito e l'olio. Si impasta bene il tutto sino a ottenere un composto omogeneo, morbido e malleabile. Si lascia riposare per 30 minuti e in seguito si procede alla formatura. Si lascia riposare una seconda volta per un'ora. Infine, s'incide la superficie dell'impasto con una spiga e si procede alla cottura.

Area di produzione

Il Pane di riso è un prodotto tipico della Lomellina.



97



Si tratta di un dolce preparato nelle pasticcerie pavesi il 9 dicembre, giorno dedicato a San Siro, primo vescovo e patrono della città di Pavia. Il Pane di San Siro è un ghiotto pan di Spagna al cacao, leggermente imbevuto di rum, farcito con crema di burro alla nocciola e ricoperto da una glassa di cioccolato con la scritta "San Siro". La forma è rotonda, il peso varia tra 800 grammi e 1 kg. Ha un intenso sapore di cioccolato e un delicato profumo di rum.

Area di produzione

Il Pane di San Siro è prodotto in particolare nella città di Pavia.

Storia e tradizione

San Siro nacque in Palestina e fin da fanciullo seguì Gesù e ne ascoltò la parola. Il Santo, dopo la morte di Gesù, seguì prima Pietro, poi Marco e infine Ermagora da cui fu inviato a Pavia, per portare la parola del Messia insieme al levita Invenzio. La leggenda narra che al loro arrivo, ancor prima di aver ascoltato la predica, il popolo si convertì alla notizia dei miracoli che il beato Siro aveva operato lungo il viaggio e corse a incontrarlo festoso. La presenza del Santo è dunque legata alla città di Pavia e alla sua tradizione culinaria, con il Pane di San Siro, prodotto sin dal 1878.

PANI TIPICI (pane giallo; pane mistura)

Prodotto Agroalimentare Tipico (PAT)



PAZIENTINI

Prodotto Agroalimentare Tipico (PAT)



Dalle forme più ordinarie, sino a quelle più creative e tipiche delle diverse località, il pane oggi è prodotto in tantissime varianti.

Il Pane giallo e il Pane mistura sono due tipicità pavese che si caratterizzano per l'utilizzo nell'impasto, oltre naturalmente ad acqua, sale e lievito, di un mix tra farina di grano duro e farina di frumento. Cambiano solo le proporzioni: 70% di farina di frumento nel caso del Pane giallo – lo conferma il nome e il colore interno – e solo il 30% nel caso del Pane mistura, la cui pasta risulta perciò di un giallo più tenue. Le forme sono rotonde e hanno un peso medio di 700 grammi, croccanti esternamente e morbide internamente. Ottime se consumate calde con la pancetta.

Area di produzione

Il Pane giallo e il Pane mistura sono tradizionalmente prodotti in tutta la Provincia di Pavia.

Storia e tradizione

Una curiosità: a pochi chilometri da Pavia, nella splendida cornice di un castello del XII secolo, è possibile visitare il Museo del Pane, una ricca raccolta di informazioni tecnico-storiche sulla lavorazione del pane in Italia e nel mondo.



I Pazientini sono dei piccoli biscotti a forma di bastoncini. Hanno una lunghezza tra i 2 e i 4 centimetri e hanno un aspetto simile alle lingue di gatto.

La ricetta prevede la miscelazione della farina con lo zucchero a velo e gli albumi, la formatura dei bastoncini con una siringa, la cottura in forno a 230 °C per 15 minuti e per finire il raffreddamento.

Sono croccanti, il gusto è dolce. Ottimi abbinati con il gelato.

Area di produzione

I Pazientini sono tradizionalmente prodotti a Pavia e negli altri Comuni della Provincia.

Storia e tradizione

La Quaresima era il periodo dei digiuni e delle penitenze nei giorni di vigilia; poiché il periodo del digiuno era molto lungo, 40 giorni, si pensò a qualcosa di dolce, ma non troppo, per alleviarne le sofferenze. Nacquero questi biscottini, chiamati proprio 'pazientini' quaresimali.

PESCE D'APRILE

Prodotto Agroalimentare Tipico (PAT)

STRACCHINO DI VOGHERA

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

100

101



Si tratta di un dolce farcito e decorato, a forma di pesce, lungo un metro, con peso medio di 15 chilogrammi. Viene venduto normalmente a tranci.

La modalità produttiva prevede il taglio del pan di Spagna in tre strati, imbevuti quindi con rhum e farciti con marmellata di albicocche in ogni strato; si procede poi alla formatura, alla copertura a base di pasta di mandorle e alla realizzazione dei decori: le pinne e le squame con il cedro, i denti con le mandorle pelate.

Al gusto, il Pesce d'aprile risulta molto ricco di liquore e di marmellata.

Area di produzione

Il Pesce d'aprile è tradizionalmente prodotto a Pavia.

Si tratta di un dolce semifreddo preparato con una procedura ed un metodo di conservazione ideati dal mastro gelataio signor Giovanni Marchesi nel 1955.

Il semifreddo si presenta con un giusto equilibrio di morbidezza e consistenza offrendo al palato una piacevole alternanza di dolce dato dallo zabaglione e di amaro dato dal cacao.

Area di produzione

È una produzione tipica del Comune di Voghera.



TORTA DEL PARADISO

Prodotto Agroalimentare Tipico (PAT)

102

Frutto di ingredienti semplici, la Torta del Paradiso è un dolce morbido e profumato, aromatizzato con buccia di limone e ricoperto da zucchero a velo. La caratterizzano un intenso sapore di burro e un delicato aroma di limone. Ha forma tonda, diametro da 10 a 38 cm e peso da 50 g, nella versione snack, sino a 2 kg.

Area di produzione

La Torta del Paradiso è prodotta a Pavia.

Storia e tradizione

Dal 1878 è il simbolo più dolce della città di Pavia. In quella data il maestro pasticciere Enrico Vigoni, su consiglio del marchese Cusani Visconti, regolamentò la produzione della Torta del Paradiso, come ancora oggi avviene secondo la ricetta originale nelle pasticcerie artigianali. La leggenda ci porta alla vicina Certosa di Pavia, dove un frate erborista, eludendo le regole monastiche, spesso usciva dal monastero per ricercare erbe curative. Nei suoi 'segreti' giri un giorno arrivò a Paronara, dove incontrò una giovane sposa che gli diede la ricetta di una torta. Scoperto dal priore, il frate fu rinchiuso dentro la Certosa. Per consolarsi non gli restò che dedicarsi alla preparazione della torta: l'impasto soffice e delicato piacque immediatamente anche agli altri monaci, tanto che la battezzarono "Torta Paradiso".

Torta del Paradiso

Ingredienti

300 gr. di zucchero semolato, 300 gr. di burro, 150 gr. di farina, 150 gr. di fecola di patate, 150 gr. di zucchero a velo, 8 uova, 1 limone.

Preparazione

Sminuzzare a pezzetti il burro in una terrina, lavorandolo fino a quando sarà soffice. Unire la scorza grattugiata del limone e i tuorli, uno alla volta. Poi unire lo zucchero e sempre mescolando, la farina e la fecola facendole scendere da un setaccio. Quando il composto sarà amalgamato, unire gli albumi montati a

neve ben ferma, mescolando con delicatezza per non smontarli. Versare il composto in una tortiera imburrata e infornare per circa un'ora a 170 °C. Quando la torta si sarà raffreddata, cospargerla con abbondante zucchero a velo.



TORTA DI MANDORLE

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



103

"*Ra turta d'Ârmàndul*", la torta di mandorle di Varzi, ha ottenuto il marchio De.C.O., la denominazione di origine comunale protetta che ne attesta la paternità. La ricetta è di per sé semplice poiché è fatta con uova, farina, zucchero, scorza di limone e mandorle tritate. L'impasto così composto, cotto a fuoco vivace, produce una torta fragrante e durevole adatta ad essere consumata nei lunghi viaggi. La torta di mandorle di Varzi è particolarmente gustosa e nutriente, secca ma friabile e, se ben conservata, mantiene la sua fragranza per molto tempo.

Area di produzione

La Torta di mandorle è prodotta nel Comune di Varzi.

Storia e tradizione

Grazie alla posizione soleggiata di Varzi, adatta alla coltivazione di mandorli, fin dall'antichità la produzione di questo frutto era notevole. Fu così inventata la Torta di mandorle, che ebbe in seguito un notevole successo per le sue caratteristiche di semplicità e sapore. Documenti risalenti al XII secolo ne testimoniano già la presenza e l'ottimo apprezzamento da parte dei conti Malaspina, signori della città.

Turta d'Ârmàndul (Torta di Mandorle)

Ingredienti (per 6 persone)

125 g di burro, 150 g di zucchero, 125 g di fecola di patate, 3 uova, 125 g di mandorle spellate e tritate finemente, scorza di mezzo limone grattugiata, un pizzico di sale.

Preparazione

In una terrina mettere i tuorli e lo zucchero. Montarli, aiutandosi con una frusta elettrica, fino a ottenere un composto gonfio e spumoso. Unire il burro, le mandorle, la fecola setacciata e la scorza di limone. Montare a neve ferma gli albumi e incorporarli nell'impasto. Imburrare una tortiera da 26 cm di diametro, versare il composto e livellarlo bene. Infornare a 180 °C per 40 minuti. La torta è cotta quando inserendo uno stuzzicadenti uscirà asciutto.



TORTA DI FARINA DI RISO

(e altri dolci a base di farina di riso)

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

104

Il Comune di Sannazzaro de' Burgondi ha assegnato la De.C.O. ai prodotti da forno a base di farina di riso.

Tra le tradizioni identificate e censite fino a questo momento, sono quattro i prodotti che beneficiano del marchio De.C.O.: il *pane con farina di riso*, i *biscotti con farina di riso* – i rinomati biscotti “risén”, ottimi sia a colazione sia come dessert – e le *torte di farina di riso* nelle varianti integrale oppure farcite con “ris e lat”.

L'abilità dei fornai riesce a dare forma e sostanza a questi prodotti da forno che ai tempi delle mondine erano parte basilare dell'alimentazione quotidiana.

Il pane con farina di riso, in combinazione miscelata con quella di grano, è rinomato per la sua leggerezza ed è ideale per accompagnarsi a salumi sia crudi che cotti, o spalmato con confetture di frutta.



Le celebri torte con farine di riso sono prodotte nel pieno rispetto delle antiche ricette contadine in due tipologie: ad un singolo strato o a due strati con una soffice farcitura costituita da riso, latte e zucchero bolliti in precedenza (il “ris e lat”): torte in ogni caso ideali a fine pranzo, ottime ancor più se abbinate a vini amabili e frizzanti.

ZUPPA VOGHERESE

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

105

Si tratta di un dolce tipico prodotto e confezionato artigianalmente in diversi formati dal 1978.

La zuppa Vogherese è una torta preparata utilizzando due strati, poi convogliati in uno, di pan di Spagna, che vengono in seguito farciti con panna, crema e caffè, poi ricoperti da crema pasticcera e decorati con cioccolato. Deve essere consumata fresca ed è adatta a qualsiasi palato, anche perché risulta priva di liquori. È un dolce amato da tutti, ma per far sì che esca perfettamente è necessario comunque un procedimento lungo e articolato. Per comprenderne la bontà occorre assaggiarla, non è possibile spiegarla a parole...

Area di produzione

È una produzione tipica del Comune di Voghera.

