

Merluzzata d'agosto stasera a Travacò con il circolo gastronomico la Barcèla

TRAVACO' SICCOMARIO. Da vent'anni rappresenta una tappa gastronomica obbligata dell'estate pavese: è la "merluzzata d'agosto", l'evento che il Circolo La Barcèla propone per rendere onore a un piatto tipico della tradizione padana, per rinnovare una storia antica dove i protagonisti erano i barcaroli del Po e del Ticino, per dare corpo ad una provocazione culinaria in cui polenta e merluzzo, piatto invernale, diventano invece una raffinatezza estiva. Stasera alla sede del circolo, nell'omonima trattoria di Travacò, si cenerà solo a base di merluzzo. Lo chef Lorenza Draghi, "cordon rouge" della Federcuochi Italiana, presenterà un antipasto a base di crocchette, tocchetti fritti e panati di merluzzo e una torta salata al merluzzo sfibrato; quindi risotto al filetto di merluzzo e polenta con merluzzo in umido.

Draghi ricorda la ricetta del tradizionale piatto adottato dalla tradizione pavese dopo che i barcaroli, da Venezia, portavano sale e merluzzo dal Po al Ticino e, da qui, alla Darsena di Milano. E il merluzzo, patrimonio dei marinai veneziani, diventava merce di scambio. Per quattro persone: otto etti di merluzzo preventivamente tenuto a bagno in acqua per 36 ore (l'acqua va rinnovata ogni sei ore), infarinati e messi in casseruola dopo che cinque cipolle, a pezzi grossi, si sono imbriondate in olio extravergine. Vanno aggiunti cinque pomodori maturi a tocchetti; si porta poi a cottura. La storia dei mercanti veneziani a Pavia e la tradizione del merluzzo in umido "alla pavese" saranno ricordate dal presidente del circolo, Gigi Rognoni, sapiente ricercatore di tradizioni pavesi. (p.c.)



I cuochi della "merluzzata"