



giovedì, 24 novembre 2011 (183)



Qual Buon Vento, navigante! » [Entra](#)

<b>I Santi del giorno</b> San Crisogono di Aquileia Vescovo e martire	<b>Spunti per meditare</b> Le donne sono l'altra metà del cielo, quella nuvolosa. (Groucho Marx)	<b>Accadde oggi</b> 1932 - A Washington, viene inaugurato l'FBI Crime Lab.	<b>Curiosità</b>	<b>Iscrizione newsletter!</b> Inserisci il tuo indirizzo email: <input type="text"/> <input type="button" value="Iscriviti!"/>
---	---	--	------------------	--

Cinema	Teatri	Manifestazioni	Monumenti	Musei	Oasi	Associazioni	Gruppi musicali	Ricette tipiche	Informazioni utili	Inserzioni
--------	--------	----------------	-----------	-------	------	--------------	-----------------	-----------------	--------------------	------------

[Pagina iniziale](#) » [Tavola](#) » **Articolo n. 10288** del 22 novembre 2011 (117)



## La S'ciankada 2011



Nell'ultimo sabato novembrino, tavola imbandita alla trattoria "La Barcelà" di Travacò Siccomario, sede dell'omonimo circolo culturale, per la tradizionale **S'ciankada**. Ma se sulla tovaglia apparecchiata, non trovate le posate, non lamentatevi: non è una dimenticanza della cameriera, è uno dei requisiti del cerimoniale imposto dalla serata.

Per capire il perché, bisogna tornare indietro di trent'anni. Era, infatti, una serata di novembre del 1981 quando un gruppo di amici, pronti ad affrontare costine di maiale, cosce d'anatra e altri piatti di selvaggina, decisero di cenare usando solo le mani... Fu così che, liberatisi delle convenzioni sociali e delle "buone maniere" suggerite dal Galateo, riscoprirono un'**atmosfera di semplicità e calore conviviale** che sembrava ormai persa. Un'atmosfera che meritava di essere ricreata almeno una volta all'anno: così nacque la *S'ciankada*, dal dialettale "*s'ciankar*", che significa appunto rompere, spezzare con le mani.

Per partecipare a questo "rito enogastronomico", aperto a soci del Circolo e simpatizzanti, occorre dunque attenersi a un ben preciso **cerimoniale**... pena "l'esclusione" dalla manifestazione dei trasgressori. Come già detto, **le posate sono bandite**. Si potrà cenare con l'utilizzo delle sole mani (ma non temete, la cuoca del locale verrà in aiuto ai suoi ospiti proponendo piatti che potranno essere mangiati con facilità: fette di salumi, tocchetti di frittata, ravioli, pezzi di carne al forno e dolce... non al cucchiaino).

**Non sono previsti bicchieri**: il vino novello, da degustare in accompagnamento alle portate, verrà servito in apposite ciotole (e sostituito da acqua per gli astemi).

**I commensali dovranno indossare un grande bavagliolo**, tanto quanto basta da consentire loro di "lasciarsi andare" senza troppa paura di sporcarsi. E qui si consiglia di sbizzarrire, ed esibire, la propria fantasia, perché un'apposita "giuria", a fine serata, premierà il bavagliolo più bello, quello più simpatico e quello più osé. Possedere una grande dose di **allegria e voglia di stare insieme** è, infine, requisito *sine qua non* per godere col giusto spirito dell'iniziativa.

L'edizione di sabato prossimo sarà anticipata (ore 19,30) dalla **conferenza** del prof. Dario Cova sul tema "**Sua Maestà il Maiale** - Storia, storie di un generoso compagno dell'uomo".

**Dario Cova**, Primario Emerito Onco-Geriatra e docente presso la Scuola di specializzazione in Farmacologia dell'Università degli Studi di Milano, è autore di numerose pubblicazioni scientifiche su riviste nazionali ed internazionali. Per queste attività è stato insignito dal Presidente della Repubblica della Medaglia d'Oro "*al Merito della Sanità Pubblica*", insignito della onorificenza di Commendatore dell'Ordine "*al Merito della Repubblica Italiana*" dal comune di Milano gli è stata conferita la "*Medaglia d'Oro di Benemerita Civica, Ambrogino d'Oro*" ed è inoltre stato premiato dal Rotary International con il prestigioso riconoscimento "*Paul Harris Fellow*". La sua grande passione e la capacità di rileggere gli avvenimenti storici in modo originale, ricco di aneddoti, lo ha portato a tenere numerose conferenze ed essere coautore di numerosi volumi di grande successo.

L'apertura ufficiale della *S'ciankada* è fissata per le 20.15 e sarà sancita dal consueto taglio del nastro che inaugura "**la fonte del vino novello**", una spiritosa fontanella dell'acqua (come quelle che non mancano mai in un parco giochi) riconvertita a "distributore di vino".

Che altro aggiungere? Lavatevi bene le mani e buon appetito!

### Informazioni

**Dove:** via Battella, 16 c/o Trattoria "La Barcelà" Frazione Battella - Travacò Siccomario

**Quando:** sabato 26 novembre 2011

**Partecipazione:** le prenotazioni verranno accettate sino ad esaurimento posti e comunque non oltre giovedì 24 novembre.

**Per informazioni e prenotazioni:** tel. 0382/33636 - e-mail: segreteria@barcela.it

Sara Pezzati

Pavia, 22/11/2011 (10288)

### RIPRODUZIONE VIETATA

www.miapavia.com è [testata giornalistica](#), il contenuto di queste pagine è protetto dai diritti d'autore.

In caso di citazione o utilizzo, si prega di evidenziare adeguatamente la fonte.

### Articoli della stessa rubrica

- » [Ri-Velate](#)
- » [Le birre invernali](#)
- » [Drago Guglielmo e la prova di selezione](#)
- » [L'AVoglia di vivere con gusto...](#)
- » [Verso la luna](#)
- » [Penelope è partita](#)
- » [Le delizie dello Stivale](#)
- » [Dal rock all'hip hop e di tutto un po'](#)
- » [Moda sotto la Torre](#)
- » [Stanlio & Ollio in anteprima a Voghera](#)
- » [L'arte del volo... in snowboard](#)
- » [Fine settimana di concerti](#)
- » [Discorso sopra lo stato presente dei costumi degli italiani](#)
- » [Aperitivo di fantascienza...](#)
- » [I migliori chef a Casteggio](#)
- » [I Fio dia nebia festeggiano i loro 20 anni](#)
- » [Incontro con... L'Anello della strega](#)
- » [Domeniche d'Organo](#)
- » [Fata Mata Azzurra pasticceria pasticciona](#)
- » [Il tris di Farmers' Market](#)

### Vedi archivio

### Altri articoli attinenti

- » [Questione di etichetta...](#)
- » [Le birre invernali](#)
- » [Gli Stati Generali del Pinot nero](#)
- » [L'AVoglia di vivere con gusto...](#)
- » [Le delizie dello Stivale](#)
- » [I migliori anni della nostra vite](#)
- » [Fuori Menu lomellino!](#)
- » [Salumi in cucina: degustazione](#)
- » [I migliori chef a Casteggio](#)
- » [Osteria del Naviglio, locale storico con cucina tipica lombarda](#)
- » [Cioccolandia](#)
- » [Il tris di Farmers' Market](#)
- » [Il Vino Novello](#)
- » [Storie di mele e di pere...](#)
- » [Indagare di Gusto!](#)