

TRAVACO'

# Domani alla Barcèla torna la merluzzata d'agosto

**PAVIA.** Merluzzo e polenta nel caldo d'agosto? Al circolo culturale «La Barcèla» si rinnova annualmente, il primo sabato d'agosto, la «Merluzzata». Parrebbe una provocazione; in realtà mangiar merluzzo in estate è retaggio di una tradizione storica e commerciale che legava Pavia, attraverso il Ticino ed il Po, alla lontana Venezia dei mercanti. Era infatti dalla città lagunare che al tempo dei Dogi arrivavano a Pavia i barconi carichi di sale. Erano prevalentemente diretti a Milano attraverso la percorrenza dei Navigli ed i barcaioli portavano appresso anche grandi quantità di merluzzo, conservato in estate sotto una fitta coltre di sale marino.

Il merluzzo conservato sotto sale sarebbe servito per la loro alimentazione ma anche come merce di scambio per altri prodotti.

E Pavia, con Porta Salèra a far da dogana sulla riva sinistra del Ticino, era uno dei fulcri di queste attività mercantili.

Ed il merluzzo? Abituati ai tempi dei Dogi a mangiare

questo filetto di pesce a lunga conservazione, i pavesi divengono tra i più voraci consumatori sino a portare ai tempi nostri la bella tradizione di mangiar merluzzo sia inverno ma anche d'estate.

Il circolo «La Barcèla» a Travacò Siccomario, per mantenere fede alle più belle tradizioni di vita popolare, annualmente propone la «mer-

luzzata»: una serata gastronomica tutta dedicata al pregiato filetto nordico durante la quale non mancano rievocazioni, aneddoti, poesie, canzoni storiche. E così accanto ad un menu davvero originale preparato dallo chef Lorenza Draghi (cordon-rouge della Federazione Italiana Cuochi), il gruppo musicale del circolo proporrà agli astanti un concerto di musiche popolari (e folk) legate al percorso artistico di grandi personaggi dello spettacolo come Mina, Charlie Chaplin, Edith Piaf, Gabriella Ferri...

Dalla cucina alla tavola il merluzzo farà la sua annuale passerella con un menù popolare ed al tempo stesso raffinato. Si comincerà con le crocchette di merluzzo pana-



Lo chef Lorenza Draghi

te per proseguire con un originale risotto al filetto di merluzzo.

Non mancheranno il classico merluzzo e cipolla servito con accompagnamento di polenta fumante (il più popolare ed acclamato dei piatti) e merluzzo fritto in padella. Ideale compendio alla «merluzzata» un vivace pinot fresco e vivace. (p.c.)