

Travacò, a La Barcèla si

Merluzzata d'agosto piatto per stomaci forti



Lo chef Lorenza Draghi che si occuperà della merluzzata

TRAVACÒ. Nel cuore dell'estate il merluzzo, seppur cucinato nei modi più vari tra cui in umido e servito con polenta fumante, appare forse fuori luogo. Non certo al Circolo La Barcèla di Travacò dove, da dieci anni, si celebra la merluzzata d'agosto, provocatoria tradizione che coinvolge molti appassionati di cucina decisi ad assaporare un originale menù esclusivamente a base di merluzzo. Domani sera si rinnova la singolare abitudine che qualcuno definisce "tutta pavesè" perché il merluzzo, benché pesce di mare, proprio a Pavia ha trovato una solida tradizione tramandata di generazione in generazione. Così ricorda il presidente del circolo, Gigi Rognon: «Già nel Medioevo arrivavano a Pavia, percorrendo il Po ed il Ticino, i barconi che trasportavano il sale dalla lontana Venezia. Proprio a Porta Salèra avveniva lo scambio tra il sale marino e le merci locali. I barcaioi veneziani, nel loro tragitto fluviale, si cibavano di merluzzo conservato sotto sale e Pavia era il punto d'arrivo del pregiato pesce che divenne cibo anche per gli indigeni pavesi». Da qui la tradizione del merluzzo, soprattutto quello preparato secondo antiche ricette o servito in umido, a filetti spinati, con cipolle bianche e polenta calda. Domani sera lo chef Lorenza Draghi, cordon rouge della Federazione Italiana Cuochi, offrirà un menù davvero singolare in cui il merluzzo sarà il protagonista assoluto: in polpette fritte, in filetti panati in padella, in umido con cipolla e polenta, mantecato con il risotto. A chiudere la serata sarà quindi il gruppo musicale del circolo che offrirà una rassegna di canzoni folk regionali tra cui alcuni dedicati a Venezia, la città da dove arrivò a Pavia la tradizione del merluzzo. (p.c.)