Pentole & Parole… le ricette di EventieSagreOltrepo.it

Pentole & Parole...

L'Oltrepò Pavese è un triangolo di Lombardia che sembra già un'altra regione. Si trova a sud del Po e si incunea tra Piemonte, Liguria ed Emilia. Scende dalle cime dell'Appennino fino alla pianura passando per colline coperte di vigneti. È una terra di passaggio: per secoli qui sono transitate le merci dirette al mare lungo le "vie del sale".

La sua cucina mescola influenze diverse. Ha la sostanza contadina della Lombardia, l'uso delle erbe tipico della Liguria e la cultura della norcineria dell'Emilia.

Le ricette di Pentole & Parole...

Iniziamo questa rubrica con una videoricetta sulla schita dell'Oltrepò Pavese, una ricetta della tradizione contadina che non può mancare sulla tavola di questo territorio.

Un tempo la schita accompagnava i salumi che i contadini mangiavano nei vigneti durante le pause dal lavoro. Ancora oggi la si serve con salame, coppa e pancetta negli agriturismi e nei ristoranti della zona. Ai fornelli c'è la signora Tina Bergonzi del ristorante La Cà Vecchia di Rea (PV). Ci presenta gli ingredienti e ci spiega passo passo come preparare una schita a regola d'arte.

Alla schita dell'Oltrepò Pavese, proprio per la sua storica tradizione, è stato dedicato un sito dove potrete scoprirne le orogini e la storia - https://www.laschitadelloltrepopavese.it

Ristorante con B&B La Cà Vecchia - Via Casa Vecchia, 15 – 27040 Rea (Pavia)
Tel. 0385 950016 - 320.0699101
VISITA IL SITO INTERNET DEL RISTORANTE LA CA' VECCHIA

RESTA SEMPRE AGGIORNATO...

Non perderti nessun evento in Oltrepò!