



“Provaci Gusto: Riso, Sapori e Tradizioni” **Pavia, 1-4 giugno 2005**

“Riso, sapori e tradizioni” è questo il titolo della quarta edizione di PROVACI GUSTO la manifestazione dedicata alla valorizzazione del territorio che si svolgerà da mercoledì 1 a sabato 4 giugno a Pavia.

L’evento, organizzato da PAVIAMOSTRE Azienda speciale della Camera di Commercio di Pavia, in collaborazione con Comune e Provincia di Pavia, si svolgerà in diversi luoghi del centro storico cittadino, rendendo lo stesso il baricentro della manifestazione.

In particolare, all’interno della Cupola Arnaboldi, in Corso Strada Nuova, e nell’antistante Piazza del Lino saranno in programma degustazioni di piatti della cucina tipica locale, regionale ed etnica, con l’allestimento di una vera e propria sala-ristorante sotto le antiche volte della galleria.

Piazza del Lino ospiterà inoltre la mini rassegna cinematografica “Un vino da cinema” durante le prime tre serate, a partire dalle ore 22, accompagnate dalla degustazione di vini offerti dalle cantine La Versa, con la proiezione dei film “Ricette d’amore” di Sandra Nettelbeck, “Mondo Vino” di Jonathan Nossiter e “Kitchen Stories” di Bent Hamer”.

L’obiettivo dell’evento è quello di riconfermare il Riso come alimento “principe” dell’alimentazione (ogni degustazione proporrà nel menu almeno un piatto a base di riso) sottolineandone l’importanza che esso riveste per l’economia del territorio pavese, nonché evidenziare gli aspetti legati alla “Cultura” dell’alimentazione coinvolgendo alcuni degli “attori” del settore quali Slow Food, ONAV, AIS.

In particolare Slow Food Pavia organizzerà una serie di “Laboratori del Gusto”, oltre ad incontri a cavallo tra la letteratura e l’enogastronomia, come “Degusta il libro”, tutti all’interno della Cupola Arnaboldi, nella Sala Merci.

All’interno della manifestazione, come da tradizione, verranno organizzati diversi momenti che affiancheranno le degustazioni rendendo molto più piacevole la permanenza in manifestazione; sono in programma infatti momenti musicali, tour culturali e alcune visite guidate alla scoperta di aspetti nascosti della città e del territorio.

La prima sarà al collegio Ghislieri, alla scoperta dei luoghi e delle abitudini dei suoi studenti a partire dal XVI sec.; il secondo sarà un incontro per conoscere l’antica tradizione delle osterie pavesi del quartiere di Borgo Ticino ed infine ci sarà un percorso tra le piazze dei mercati e le antiche botteghe cittadine.

Inoltre, i ristoranti “Osteria Teatro” e “Trattoria Ressi” proporranno, rispettivamente nelle serate di mercoledì 1 giugno e venerdì 3 giugno, il menu vincitore del concorso “Quattro cuochi per Quattro piatti” edizione 2004.

Tra le novità di quest’anno:

- l’apertura ad aziende selezionate, rappresentanti di diverse realtà oltre i confini provinciali;
- il coinvolgimento del Consorzio Recco Gastronomica, per proseguire una collaborazione tra le cittadine di Pavia e Recco, già concretizzata nella presenza di aziende pavesi nel corso della recente iniziativa “Serate Gastronomiche Recchesi”;
- la partecipazione del Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese, ed in particolare di La Versa, per l’organizzazione di una serata di presentazione, degustazione e promozione a conferma della crescita dell’Oltrepò come "sistema economico-produttivo".

Giunta alla quarta edizione, PROVACI GUSTO vuole quindi ribadire il trend di crescita e di successo delle edizioni precedenti; in particolare nell'edizione 2004, la manifestazione ha ospitato più di tredicimila visitatori al mercato, sono stati serviti più di tremila degustazioni, i laboratori del Gusto organizzati da Slow Food hanno avuto più di quattrocento iscritti, si sono contati trecentocinquanta alunni coinvolti nelle attività appositamente organizzate per loro, e centinaia di turisti hanno partecipato alle visite guidate.

Per quest'anno è stato allestito un programma ancora più ricco e variegato all'insegna dell'ospitalità e delle tradizioni di questa città e del suo territorio.

Per informazioni:

Pavia Mostre – Azienda Speciale della Camera di Commercio di Pavia

Via Mentana 27 Pavia, tel. 0382/393408-412, Fax 0382/393409

Sito Internet: www.provacigusto.it

e-mail: paviamostre@camcom.pv.it

Ufficio Stampa:

Epoché, Via Frank 11, Pavia

Tel. 0382/538727 Fax 0382/537821

PROGRAMMA DELLA MANIFESTAZIONE

Mercoledì 1 giugno – CUPOLA ARNABOLDI

Ore 17.30

Inaugurazione

Brindisi e degustazione del Dolce vincitore del concorso “BASTA UN POCO DI..” Provaci Gusto 2004 – CFP – Comune di Pavia

Ore 18.00

Apertura “STRAGELATO”

Gelateria pavese di degustazione e vendita al pubblico di gelato artigianale locale

Ore 19.00

Cucina LIBANESE

Cena etnica al ristorante “La Cupola” - a cura di Biblos Café - Pavia

Ore 20.30

Degusta il Libro

a cura di Slow Food Pavia

Slow Food Editore presenta: “Osterie d’Italia” e “Guida agli Extravergini 2005”

Presentazione dei locali pavesi inseriti nella guida. Segue degustazione.

Ore 22.00

Un Vino da Cinema

Degustazione offerta da LA VERSA

Per il pubblico presente al CINEMA “SOTTO IL PORTICO”

Titolo del film: *Ricette d’amore* di Sandra Nettelbeck (2001)

Nella serata di mercoledì, il Ristorante “Osteria Teatro” (Strada Nuova, 75/D- Pavia

Tel. 0382/29314 – 338.4764145) proporrà il menu vincitore del concorso “Quattro cuochi per Quattro piatti” edizione 2004 al prezzo di € 25,00 (bevande escluse)

Giovedì 2 giugno – CUPOLA ARNABOLDI

Ore 11.00

Apertura “STRAGELATO”

Gelateria pavese di degustazione e vendita al pubblico di gelato artigianale locale

Ore 12.00 – 15.00

I Risotti del Dottore

Al ristorante “La Cupola” degustazioni di risotti di riso Carnaroli.

Ore 18.00

IL GUSTO DELLA CITTA’

Il collegio GHISLIERI: le ricette di un illustre cuoco per il nutrimento della mente e del corpo

Visita organizzata allo storico collegio, alla scoperta di luoghi ed abitudini alimentari degli studenti a partire dal secolo XVI – *a cura di Slow Food Pavia, in collaborazione con ECHO e Istituto d'Arte Michelangelo* (ritrovo in Cupola Arnaboldi)

Ore 19.00

Cucina Mantovana

Cena tipica al ristorante “La Cupola” – *a cura di Associazione “Strada del riso e dei risotti mantovani”*

Ore 20.30

Degusta il Libro

a cura di Slow Food Pavia

Tommasi Editore presenta “La zia Fiorina ci metteva i capperi” di Franco Casella

Segue degustazione.

Ore 22.00

Un Vino da Cinema

Degustazione offerta da LA VERSA

Per il pubblico presente al CINEMA “SOTTO IL PORTICO”

Titolo del film: *MondoVino* di Jonathan Nossiter (2004)

Venerdì 3 giugno – CUPOLA ARNABOLDI

Ore 17.00

Apertura “STRAGELATO”

Gelateria pavese di degustazione e vendita al pubblico di gelato artigianale locale

Ore 18.00

IL GUSTO DELLA CITTA’

Il quartiere di Borgo Ticino, l’antica tradizione della convivialità

Percorso alla riscoperta della antica tradizione delle osterie pavesi in un quartiere ricco di storia ed arte – visita a S.Maria in Betlem - *a cura di Slow Food Pavia, in collaborazione con ECHO e Istituto d'Arte Michelangelo* (ritrovo in Cupola Arnaboldi)

Ore 19.00

Cucina spagnola

Cena etnica al ristorante “La Cupola” – *a cura di Catering Castello di Belgioioso*

Ore 20.30

a cura di Slow Food Pavia

Laboratorio del Gusto

“I salumi lungo il Po di Lombardia” - *presentazione di Gilberto Venturini Governatore di Slow Food Mantova*

Ore 22.00

Un Vino da Cinema

Degustazione offerta da LA VERSA
Per il pubblico presente al CINEMA “SOTTO IL PORTICO”
Titolo del film: *Kitchen Stories* di Bent Hamer (2003)

Nella serata di venerdì, la “Trattoria Ressi” (Via A. Ressi, 8/10 Tel. 0382/20184 – 339.3158926) proporrà il menu vincitore del concorso “Quattro cuochi per Quattro piatti” edizione 2004 al prezzo di € 25,00 (bevande escluse)

Sabato 4 giugno - CUPOLA ARNABOLDI

Ore 11.00

Apertura “STRAGELATO”

Gelateria pavese di degustazione e vendita al pubblico di gelato artigianale locale

Ore 11.00

RECCO & BONARDA - Focaccia Day

La “Focacceria Recchese”: vendita al pubblico di focaccia al formaggio in abbinamento al vino OLTREPO’ PAVESE DOC Bonarda

Ore 16.30

Laboratorio del Gusto

a cura di Slow Food Pavia

“Focaccia con Formaggio di Recco” - presentazione di Lucio Bernini, responsabile del Consorzio Recco Gastronomica -

Ore 18.00

IL GUSTO DELLA CITTA’

Piazza di mercato e di antiche botteghe

Dal mercato del pesce alle storiche pasticcerie. Un percorso tra i luoghi più evocativi e le sedi di antiche attività commerciali – a cura di Slow Food Pavia, in collaborazione con ECHO e Istituto d’Arte Michelangelo (ritrovo in Cupola Arnaboldi)

Ore 19.00

Cucina RECCHese

Cena tipica al ristorante “La Cupola” - *a cura del Consorzio Recco Gastronomica – Ristoranti in Recco*

Si ringraziano gli sponsor:

Istituto d’Arte Michelangelo – La Versa Spa – Riso Scotti Spa

Tutti coloro che parteciperanno alle visite guidate riceveranno un elegante cofanetto contenente specialità della Riso Scotti Spa

Informazioni e prenotazioni per Laboratori del Gusto e visite guidate, rivolgersi a:
Slow Food Pavia
Tel. 3387760578
slowfoodpavia@libero.it
www.provacigusto.it

SLOW FOOD PER PROVACI GUSTO

Anche quest'anno Slow Food Pavia organizza una serie di incontri a cavallo tra la letteratura e l'enogastronomia, come è consuetudine per questa associazione internazionale, fondata ad Asti da Carlo Petrini nel 1986. Oggi sono 82.000 gli iscritti sparsi in 107 Paesi del mondo, alfieri di una cultura del gusto che in Italia per fortuna trova ancora molti appassionati.

Gli appuntamenti di Slow Food per Provaci Gusto si svolgeranno tutti nella Sala Merci, all'interno della Cupola Arnaboldi.

“Degusta il Libro”

Mercoledì 1, ore 20,30

Slow Food Editore presenta: “Osterie d'Italia” e “Guida agli Extravergini 2005”; segue la presentazione dei locali pavesi presenti sulla guida con degustazione abbinata.

Giovedì 2, ore 20,30

Tommasi Editore presenta: “La zia Fiorina ci metteva i capperi” di Franco Casella; segue la degustazione di una ricetta presentata.

Laboratorio del Gusto

Venerdì 3, ore 20,30

“I SALUMI lungo il PO di LOMBARDIA”: presentazione di Gilberto Venturini di Slow Food Mantova.

Sabato 4, ore 16,30

“Focaccia con Formaggio di Recco”: presentazione a cura di Lucio Bernini, presidente del Consorzio gastronomico Recchese.

LE VISITE GUIDATE

Sulle tracce delle antiche ricette, tra piatti tradizionali e sapori perduti, in mezzo alle vie strette del centro medievale o dell'antico Borgo a sud del fiume: le visite guidate organizzate per Provaci Gusto, gratuite e con prenotazione anticipata, sono percorsi a cavallo tra l'arte, la storia, la cultura e la gastronomia di un tempo.

Per le visite guidate, si ringrazia l'Istituto Michelangelo, supporter dell'iniziativa.

Giovedì 2, ore 18,00

“Il collegio GHISLIERI: le ricette di un illustre cuoco per il nutrimento della mente e dei corpi”.

Visita organizzata allo storico collegio, alla scoperta di luoghi ed abitudini alimentari degli studenti a partire dal secolo XVI – a cura di Slow Food Pavia – rilascio omaggio “ Cofanetto SCOTTI ”

Venerdì 3, Ore 18.00

“Il quartiere di Borgo Ticino, l'antica tradizione della convivialità”

Percorso alla riscoperta della antica tradizione delle osterie pavesi in un quartiere ricco di storia ed arte – visita a S.Maria in Betlem – eventuale degustazione presso una tipica osteria -a cura di Slow Food Pavia – rilascio “ Cofanetto SCOTTI”

Sabato 4, Ore 18.00

“Piazza di mercato e di antiche botteghe”

Itinerario storico dei luoghi evocativi delle attività commerciali - rilascio omaggio “Cofanetto SCOTTI”.

Per informazioni e prenotazioni:

Informazioni e prenotazioni per Laboratori del Gusto e visite guidate, rivolgersi a:

Slow Food Pavia

Tel. 3387760578

slowfoodpavia@libero.it

IL CINEMA SOTTO IL PORTICO

Cinema all'aperto sì, ma sotto un tetto! Per non rischiare di dover abbandonare il film a metà per un acquazzone estivo, quest'anno le proiezioni di Provaci Gusto avverranno sotto i porticati di Piazza del Lino, attaccati alla Cupola Arnaboldi.

“Cinema sotto il portico” è dunque una mini rassegna di tre film per le prime tre serate, a partire dalle ore 22, accompagnate dalla degustazione di vini offerti dalle cantine La Versa. Un modo piacevole per vivere il cinema.

Mercoledì 1

Ricette d'amore di Sandra Nettelbeck

Austria/Germania/Italia/Svizzera (2001)

Durata: 105 min.

La vita di Marta, chef di successo impegnata e sola, è sconvolta quando deve prendersi cura all'improvviso della nipotina Lina. La ricerca dell'ignaro padre e il conflitto con Mario, uno chef chiamato ad aiutarla, completeranno felicemente l'opera.

Giovedì 2

MondoVino di Jonathan Nossiter

Argentina/Francia/Italia/Usa (2004)

Durata: 132 min.

Dalla California all'Argentina, il Brasile, i Pirenei, dalla Borgogna alla Francia, si intrecciano le storie, le fatiche, le lotte per preservare pochi acri di terra, le rivalità fra famiglie, i conflitti generazionali, sostenuti da personaggi accomunati dall'amore per la produzione del vino, che in precedenza non aveva mai messo in gioco tanto denaro, tante scommesse, tanta gloria.

Venerdì 3

Kitchen Stories di Bent Hamer

Norvegia/Svezia (2003)

Durata: 95 min.

Negli anni '50, all'inizio del boom economico del dopoguerra, un gruppo di ricercatori svedesi si reca in un villaggio norvegese per studiare le abitudini culinarie degli scapoli norvegesi.

Si ringrazia La Versa, supporter dell'iniziativa.

VENT'ANNI DI CONSORZIO RECCO GASTRONOMICA

Fondato nel 1985, dopo dieci anni di “Serate”, il Consorzio Recco Gastronomica è stato determinante nello sviluppo dell’immagine della ristorazione recchese, certamente ha contribuito a far acquisire alla città la fama di “Capitale Gastronomica della Liguria”. Sebbene il Consorzio sia formato da solo 8 aziende la sua attività è stata davvero frenetica e la sua storia è densa di presenze a manifestazioni prestigiose, amplificando così la notorietà del prodotto più famoso, la focaccia col formaggio di Recco. Nel 1994 il Consorzio registra il marchio di qualità “Autentica Focaccia col Formaggio di Recco” per arginarne l’incontrollata diffusione fuori dalle zone d'origine ed una qualità spesso scadente. Ormai da tempo il Consorzio rappresenta la gastronomia anche al di fuori del contesto regionale e partecipa ad iniziative di grande risonanza. In vent’anni di attività si stima che le presenze presso i punti dedicati al Consorzio Recco Gastronomica siano state oltre 2 milioni.

ELENCO RISTORANTI ADERENTI A PROVACI GUSTO 2005

I seguenti Ristoranti propongono il menu vincitore del concorso “Quattro cuochi per Quattro piatti” edizione 2004 al prezzo di € 25,00 (Girello di manzo al forno con ciambella di patate, burro composto e rattatuia di verdure in salsa di acciughe - Risotto di riso carnaroli con pesce persico - Filetto di maiale in salmì alla crema di Buttafuoco con polenta macinata a pietra - Incontro d’autunno) nelle serate indicate:

Ristorante “Osteria Teatro”

Strada Nuova, 75/D- Pavia

Tel. 0382/29314 – 338.4764145 (chiuso la domenica)

Serata di mercoledì 1 giugno

Trattoria Ressi

Via A. Ressi, 8/10

Tel. 0382/20184 – 339 3158926

Serata di venerdì 3 giugno

UNA DOLCE INAUGURAZIONE

«Inventa, riscopri, scrivi una ricetta dolce che preveda l'utilizzo di almeno un prodotto tipico della provincia di Pavia (farine, vini, cereali, frutta, miele, verdure...)». Così cominciava il "bando" del concorso Basta un poco di..., organizzato per l'edizione di Provaci Gusto 2004. Decine e decine di ricette arrivate agli organizzatori, venti delle quali selezionate e assaggiate da una giuria, davanti al pubblico in uno dei giorni di Provaci Gusto. Ne è uscito un vincitore, che ha così ottenuto, con il suo dolce, la denominazione di "Dessert Ufficiale di Provaci Gusto 2005" e dunque, all'inaugurazione di quest'anno (mercoledì 1 giugno alle 17,30) si potrà degustare, in abbinamento ai vini dell'Oltrepò.

Ecco la ricetta del dessert vincitore del concorso:

CROSTATA DI RISO CON CREMA AL MALVASIA PASSITA DELL'OLTREPO'

Ingredienti per 12 porzioni

CROSTATA

300g di farina di riso
300g di farina di grano tenero 00
300g di zucchero semolato
4 tuorli d'uovo
2 uova intere
1 bustina di vanillina
300g di burro

FARCITURA

300g di riso gigante di Vercelli
200g di latte di riso
20g di farina 00
1 uovo
10g di sale
50g di zucchero a velo
60g di uvetta sultanina

CREMA AL MALVASIA

200g di latte intero
2 uova
35g di farina 00
1 bustina di vanillina
150ml di moscato
125g di zucchero

Procedimento:

In un recipiente adagiarvi la miscela di farina con lo zucchero, le uova, la vaniglia, il burro, il sale, impastare il tutto fino a ottenere una palla di pasta, coprirla con la carta velina e lasciarla in frigorifero per 12 ore.

Fare lessare il riso in acqua salata per 15 minuti, far bollire il latte e unirlo all'impasto di uova sbattute farina vanillina zucchero, portare a ebollizione il tutto e ottenere una crema morbida, incorporare il riso scolato.

Stendere la pasta frolla in una teglia e cospargere il composto precedentemente preparato.
Infornare a 180° per 40 minuti. Raffreddarla e cospargerla di zucchero a velo.

Preparare la salsa malvasia

Far bollire il latte, sbattere le uova, incorporare la farina lo zucchero la vaniglia unire il latte, portare a ebollizione per 5 minuti raffreddare, unire il malvasia.

Servire la torta in un piatto cospargendola di crema alla malvasia.