

Sagra del Pursè negär



La Confraternita del Pursè Negär di Garlasco organizzerà, con il supporto di altre associazioni, la **quarta Sagra del Pursè negär** che si svolgerà a Garlasco il prossimo fine settimana a partire da venerdì.

Il Pursè negär è un' **importante razza suina autoctona** che ha caratterizzato la suinocoltura della Lomellina fino ai primi del '900. Il nome si deve probabilmente al fatto che Garlasco era già nel 1400 uno dei principali mercati di bestiame della zona.

Una delle caratteristiche principali della razza era proprio il mantello nero, da cui il termine Pursè negär che nel dialetto garlaschino significa "mailae nero".

Per mantenere viva questa tradizione ogni anno la Confraternita si fa promotrice di questa sagra dove sarà possibile **degustare piatti della tradizione gastronomica locale**, che forse sono ormai sconosciuti al palato dei

più giovani, come ad esempio la frittura classica con interiora o il risotto con pasta di sanguinaccio, il tutto accompagnato da buon vino, musica e intrattenimenti.

I nostri obiettivi - spiegano alla Confraternita - sono quelli di valorizzare, promuovere e diffondere la razza autoctona Pursè negär di Garlasco, dei prodotti derivati, dell'indotto socio-economico e della sua cultura gastronomica e culinaria; particolare attenzione è riservata al ripristino e alla valorizzazione della cultura e delle tradizioni locali.

La festa si apre venerdì sera (ore 20,45, euro 12,00) con una **degustazione di piatti freddi e caldi** a base di Pursè negär di Garlasco in abbinamento a **vini e birre artigianali**, che sarà spiegata dall' AIS - Associazione Italiana Sommelier di Pavia con musica del gruppo "Sette Notti",

La cena di sabato sera prevede : affettati misti di Pursè negär: pancetta, salame crudo, cotichino, sanguinaccio, salame di fegato, crostino con lardo, **risotto** dal Pursè negär di Garlasco (con sanguinaccio), **ravioli** al Bonarda e pasta del salame di Pursè negär di Garlasco, **porchetta** di Pursè negär di Garlasco e assaggio di lingua con il bagnetto, salame di cioccolato e **biscotti "dal Pursè"** (euro 18,00 bevande escluse), mentre il pranzo di domenica oltre al già citati antipasto e dolce, propone pasta al **ragù bianco** di Pursè negär, risotto con **fagiolini dell'occhio** e pasta del salame di Pursè negär di Garlasco, **costine** di Pursè negär arrosto e assaggio di Pursè negär **tonné** con patatine fritte.

E' stata allestita anche una **mostra fotografica** dei vari passaggi che portano alla formazione del salame con foto dei tempi odierni che di quelli passati a cura del Gruppo Fotocineamatori Garlasco.

Informazioni

Quando: 8-10 maggio 2015

Dove: Bocciodromo, Via E. Duse, Garlasco

Info e Prenotazioni: pagina [facebook](#) della Confraternita.

Paola Hotellier

Pavia, 04/05/2015 (13091)

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

- » [Sagra della cipolla bionda](#)
- » [Sagra della ciliegia](#)
- » [A tutta zucca... Berettina!](#)
- » [Sagra del peperone di Voghera](#)
- » [Sagra della Lomellina](#)
- » [La zucca è servita...](#)
- » [44^ Sagra della Rana](#)
- » [42^ Sagra della Ciliegia](#)
- » [Sagra della Cipolla 2016](#)
- » [La Dolcissima di Brema](#)
- » [XVII Sagra delle Ciliegie della Valle Schizzola](#)
- » [Brasadé a Pasquetta](#)
- » [Scarpadoro di Babbo Natale](#)
- » [Dopo le rosse... le bionde!](#)
- » [Mele d'Oltrepò](#)
- » [Domo e la sua zucca!](#)
- » [Sagra delle ove contadine](#)
- » [Sagra dell'anguilla e della trota](#)
- » [Brema: A tutta "Cipolla Rossa DeCo"](#)
- » [Le ciliegie della Valle Schizzola](#)

[Vedi archivio](#)

Altri articoli attinenti

- » [Apre in Varzi Bottega Oltrepò](#)
- » [BirrArt 2019](#)
- » [Birrifici in Borgo](#)
- » [Musei divini](#)
- » ["Dilecta Papia, civitas imperialis"](#)
- » [Cioccovillage](#)
- » [Birre Vive sotto la Torre Christmas Edition](#)
- » [Il buon cibo parla sano](#)
- » [Autunno Pavese: tante novità](#)
- » [Zuppa alla Pavese 2.0](#)
- » [18^ edizione Salami d'Autore](#)
- » [Sagra della cipolla bionda](#)
- » [Pop al top - terza tappa](#)
- » [Sagra della ciliegia](#)
- » [Birre Vive Sotto la Torre](#)