

La zucca è servita....



La prima domenica del mese di ottobre ricorre a Lungavilla la **sagra enogastronomica della zucca berettina**, giunta quest'anno alla sua nona edizione.

La manifestazione –precisano gli organizzatori - non si limita a celebrare la zucca, ma di valorizzare le tipicità del territorio, con la proposta dei prodotti offerti dai produttori locali (mercato Km zero), e di promuovere la cultura dell'autoproduzione negli orti familiari. **Una vera giornata di festa**, conoscenza e sensibilizzazione che ha come protagonista quest'ortaggio, le cui proprietà gastronomiche ne fanno un piacevole e versatile protagonista della cucina: dai semi tostati, ai ravioli, ai gnocchi, passando per il tradizionale "Nusät" della tradizione lungavillese, per finire con le torte e le marmellate.

La due giorni di festa inizia sabato alle ore 18.00 con **pizza e birra a base di Zucca Berettina**: "calcabir" è il nome della birra prodotta dal birrifico Montegioco, chiara ad alta fermentazione, opalescente di circa 5 gradi dallo spiccato sapore di zucca con un tocco affumicato, mentre il pizzaiolo Mario sfornerà le classiche pizze al pomodoro alternate a quelle con purea di zucca.

Domenica 2 ottobre "**La zucca è servita**", ovvero presentazione del ricettario di sessantaquattro proposte dolci e salate per allestire un intero menù mantenendo come denominatore comune la zucca. Alla presentazione interverranno **Paola Ricas**, giornalista esperta in enogastronomia, **Laura Forti** giornalista del La Cucina Italiana e scrittrice della prefazione del ricettario, **Matteo Colombo** giornalista e scrittore legato al territorio dell'Oltrepò pavese.

Completano il programma della giornata il "**Mercato a Km 0**", l'allestimento della **mostra personale** "Ferro e Fuoco" di Tullio Raffinetti, intrattenimenti per grandi e piccini.

Valeria Hotellier

Pavia, 01/10/2016 (14216)

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](#)
- » [44^ Sagra della Rana](#)
- » [42^ Sagra della Ciliegia](#)
- » [Sagra della Cipolla 2016](#)
- » [La Dolcissima di Brema](#)
- » [XVII Sagra delle Ciliegie della Valle Schizzola](#)
- » [Sagra del Pursè negär](#)
- » [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

- » [Aprire 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](#)
- » [Zuppa alla Pavese 2.0](#)
- » [Autunno Pavese: tante novità](#)
- » [18^ edizione Salami d'Autore](#)
- » [Sagra della cipolla bionda](#)
- » [Sagra della ciliegia](#)
- » [Pop al top - terza tappa](#)
- » [Birre Vive Sotto la Torre](#)