

Tradizioni e tracce di cucina ebraica in Lomellina e Monferrato



La sesta edizione della manifestazione in programma in Lomellina torna a **valorizzare le tradizioni della cultura della cucina ebraica** in un lembo d'Italia che va dalla Bassa Lomellina al Monferrato.

In Lomellina e nell'attiguo Monferrato ancor oggi permangono forti testimonianze della tradizione ebraica: l'oca, il salame d'oca e tutti i suoi derivati ed il krumiro, dal 2010-2011 diventato grazie alla famiglia Rossi Portinaro addirittura kashèr. Non dimenticando produzioni vitivinicole kashèr provenienti sempre dal Monferrato e dall'Oltrepò. Anche quest'anno tutta una serie di **prodotti di sola oca** saranno promossi grazie all'Oca Sforzesca.

Se a Casale M.to significativa è ancora la presenza di una sinagoga e di una comunità, che attraverso una specifica fondazione organizza una costante proposta culturale, in Lomellina da ormai alcuni secoli sono scomparse le comunità ebraiche provenienti allora dalla non lontana Milano, avendo comunque lasciato

testimonianze del loro passaggio attraverso un prodotto divenuto poi **uno degli emblemi della Lomellina** stessa, l'oca appunto.

La giornata inizierà con approfondimenti curati da Annie Sacerdoti attraverso la "**Guida all'Italia Ebraica**", seguirà il **pranzo degustazione** alla "maniera ebraica" ribattezzato "**Più d'oca non si può**" che proporrà una verticale dedicata all'Oca Lomellina, seguendo numerosi dettami dalla cucina ebraica e dolci kasher rivisitati alla "maniera piemontese". (euro 35,00 ristorante I Canaia di Sartirana) Durante tutto l'evento saranno inoltre ospiti i musicisti Pier Galesi, Cinzia Bauci e Lydia Cedivalli con le loro **musiche ed interpretazioni legate alla tradizione ebraica** ed i rappresentanti del "Ghetto di Veneziano – Banco Rosso" con i loro **prodotti Kosher**.

Alle ore 16,00 partenza per Casale M.to e visita alla Sinagoga.

Informazioni

info e prenotazioni: assbrunoldiceci@yahoo.it

Pavia, 20/11/2016 (14324)

Articoli della stessa rubrica

- » [Ticino EcoMarathon](#)
- » [Pavia per gli animali](#)
- » [Mostra mercato "Antiche varietà agricole locali e piante spontanee mangerecce"](#)
- » ["Barocco è il mondo" Sbarco Sulla Luna](#)
- » [Non solo Cupola Arnaboldi – Pavia fa!](#)
- » [Festa del Ticino 2019](#)
- » [Scarpadoro di Capodanno](#)
- » [Giornata del Laureato](#)
- » [Africando](#)
- » [Palio del Ticino](#)
- » [BambinFestival 2019](#)
- » [RisvegliAmo la Relazione: lo e l'Ambiente – Il edizione](#)
- » [Festa del Roseto](#)
- » [Festa di Primavera: Mostra dei Pelargoni](#)
- » [Next Vintage](#)
- » [L'Università diventa una palestra](#)
- » [GamePV](#)
- » [Pavia in poesia 2019](#)
- » [Pi Greco Day 2019](#)
- » [Festival del Dialogo tra Uomini e Donne](#)

Vedi archivio

Altri articoli attinenti

- » [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](#)
- » [18ª edizione Salami d'Autore](#)
- » [Sagra della cipolla bionda](#)
- » [Sagra della ciliegia](#)
- » [Pop al top - terza tappa](#)
- » [Birre Vive Sotto la Torre](#)
- » [Campagna Amica: tutti i giovedì a Pavia](#)
- » ["Passeggia lentamente e assapora l'Oltrepò"](#)