

Tradizioni e tracce di cucina ebraica in Lomellina e Monferrato



Torna la settima edizione di " **Tradizioni e tracce di cucina ebraica in Lomellina e Monferrato**" in programma a Sartirana Lomellina, iniziativa che valorizza le tradizioni della cultura e 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.

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.

Alle 11,30 il giornalista Daniele Moro **intervista** l'amico, artista lo scrittore **Moni Ovadia**. Durante tutto l'evento che si terrà presso le sale del ristorante Il Canaia di Sartirana sarà possibile conoscere ed acquistare i prodotti Kasher del "Ghetto di Veneziano – Banco Rosso" e della pasticceria Rossi Portinaro di Casale M.to ed opere dello scrittore Moni Ovadia.

A seguire, **pranzo degustazione alla "Maniera Ebraica"** ribattezzato "Il banchetto dell'Oca" che proporrà **una verticale dedicata all'Oca Lomellina**, made in OCA Sforzesca, seguendo numerosi dettami dalla cucina ebraica, poi **dolci kasher** rivisitati alla "maniera piemontese"

Nel pomeriggio (ore 16,00) partenza per Casale M.to e **visita alla Sinagoga** (è richiesta anche in questo caso prenotazione al fine di poter organizzare al meglio la comitiva).

Informazioni

Pranzo euro 37,00

Visita musei della sinagoga euro 5,00

Prenotazione assbrunoldiceci@yahoo.it

Articoli della stessa rubrica

- » [14^ Scarpadoro - via alle iscrizioni!](#)
- » [BirrArt 2019](#)
- » [Torre in Festa](#)
- » [Festival dei Diritti 2019](#)
- » [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: Io e l'Ambiente – Il edizione](#)
- » [Festa del Roseto](#)
- » [Festa di Primavera: Mostra dei Pelargoni](#)
- » [Next Vintage](#)
- » [L'Università diventa una palestra](#)

[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](#)
- » [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](#)

Pavia, 26/11/2017 (14949)