

Pesce...medioevale!



Continua il percorso di cene a tema storico dedicate alla cucina e alle pietanze medievali dell'XII, XIII e XIV secolo, ispirate al sapere di Hildegarda di Bingen e alla maestria di Maestro Martino.

Sarà dedicata al pesce la terza tappa dell'iniziativa "**Viaggio nella gastronomia lomellina del medioevo**", con ricette e ingredienti scelti con sapienza e passione da Memorie di Lomellina, società che si occupa di agricoltura storica, e dallo chef Franco del ristorante Sant'Espedito. La cena sarà organizzata **venerdì 20 febbraio** presso il ristorante Sant'Espedito di Mortara.

La collaborazione tra Sant'Espedito e Memorie di Lomellina dura da tempo ed è ormai ben affiatata.

"*Il successo che ha riscosso il nostro percorso storico e culinario ci ha sorpreso e incoraggiato*" racconta **Luca Sormani** di Memorie. "*Abbiamo iniziato quest'avventura soprattutto per il desiderio di conoscere meglio la nostra*

storia, e abbiamo scoperto che è una passione e un interesse condiviso da molti. Le cene piacciono a tutti, giovani e meno giovani, addetti ai lavori e persone semplicemente curiose e aperte a nuove proposte."

"*La cucina, la preparazione dei cibi sono anche un fatto di cultura*" sottolinea **Franco Pisapia**, chef di Sant'Espedito. "*Nelle tradizioni culinarie di una terra c'è una parte della sua storia, la storia vera, quella dei popoli e della vita quotidiana. Questo è quello che abbiamo voluto comunicare.*"

Informazioni

Ecco il menù:

- Aperitivo con focaccine di segale e ciccioli d'oca
- Risotto di Papa Eugenio III
- Biancomangiare con Agliata di Pesce
- Luccio Ripieno con Salsa Dolce per piatti di pesce
- Mousse di pere e d'uva (per i giorni di astinenza)
- Tortino di Hildegarda (sec. XII)
- Vino alla lavanda (sec XII)

Per maggiori informazioni contattare:

info@memoriedilomellina.it

www.memoriedilomellina.it

Articoli della stessa rubrica

- » [Vacchi e Bossini agli Incontri Musicali del Collegio Borromeo](#)
- » [Il Mio Film. III edizione](#)
- » [Il Carnevale degli Animali... al Museo!](#)
- » [Carnevale al Museo della Storia](#)
- » [Nel nome del Dio Web](#)
- » [Incontro al Caffè Teatro](#)
- » [Leonardo e Vitruvio. Oltre il cerchio e il quadrato](#)
- » [Vittorio Sgarbi e Leonardo](#)
- » [La Principessa Capriccio](#)
- » [Narrare l'Antico: Sole Rosso di Grazia Maria Francese](#)
- » [Visual Storytelling. Quando il racconto si fa immagine](#)
- » [Francesca Dego in concerto](#)
- » [Fra moglie e marito... Drammi del linguaggio](#)
- » [I linguaggi della storia: Il formaggio e i vermi](#)
- » [Al Borromeo l'omaggio a Beethoven](#)
- » [Giornata della memoria. Il cielo cade](#)
- » [Gran Consiglio \(Mussolini\)](#)
- » [Il Sentiero dei Piccoli - Open Day](#)
- » [Christian Meyer Show](#)
- » [Corpi in gioco](#)

[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](#)
- » [18ª edizione Salami d'Autore](#)
- » [Sagra della cipolla bionda](#)
- » [Pop al top - terza tappa](#)
- » [Sagra della ciliegia](#)
- » [Birre Vive Sotto la Torre](#)

Pavia, 09/02/2004 (1650)

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.