

Sapori della nostra terra



La tradizione casearia della Provincia di Pavia è antica.

Il **Nisso** di Menconico, formaggio prodotto con latte vaccino e di pecora, la **Siras**, ricotta di pecora avvolta in tela che le conferisce la tipica forma a cono, le dolcissime o saporite a seconda della stagionatura formaggette montane **Molane** del Brallo. E ancora i **Caprini** di Ruino e della Valle Schizzala, il **Pizzocorno** o la **Stafforella**, prodotta secondo l'antica ricetta; il **Grana Padano** che per secoli ha rappresentato un mezzo di sostentamento sicuro per le famiglie contadine. Che dire del **Quartiolo**, dell'antichissima tradizione del **Gorgonzola**, del **Mascarpone**, inventato tra Lodi e Pavia, della **Robiola** il cui nome deriva da Robbio, paese della Lomellina, per terminare con la **Mozzarella di Bufala**, ultima "produzione" nata in terra pavese.

Alcuni di questi formaggi saranno i protagonisti insieme ai **vini biologici dell'Oltrepò**, della degustazione guidata "**Sapori della nostra terra**", organizzata dal Centro Parco Cascina Venara.

Guidati da chi produce il vino con le tecniche tradizionali e da chi lo interroga grazie all'uso sapiente di sensi istruiti, i visitatori impareranno a conoscere i **sapori genuini e inimitabili** di alcuni dei prodotti locali tra i più prelibati della Lomellina e dell'Oltrepò.

Informazioni

Dove: Centro Parco Cascina Venara
Cascina Venara - Zerbolò (PV)

Quando: domenica 21 e 28 novembre 2004, ore 16.00

Partecipazione: Prenotazione obbligatoria con donazione di 8,00 euro per persona. Massimo 20 partecipanti

Per informazioni e prenotazioni:

Tel.: 338/6320830 (da mercoledì a domenica dalle 10.00 alle 18.00)

Pavia, 16/11/2004 (2419)

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

- » [Salumi in cucina: degustazione](#)
- » [Degustazioni guidate di cioccolato](#)
- » [Millebolle sul Ponte Coperto](#)
- » [La Sicilia... ai Sabbioni!](#)
- » [Pinold](#)
- » [Cinema e degustazione](#)
- » ["I cioccolati dei Presidi"](#)
- » [Gioco del Piacere](#)
- » [Ad ognuno il suo olio...](#)
- » [Risottata fiorita...](#)
- » [Festa del miele biologico](#)
- » [On the ... cheese!](#)
- » [Pinot Nero... centenario!](#)
- » ['Grapperie Aperte'](#)
- » [Vino In Piazza](#)
- » [Alla corte del miele...](#)
- » [Weekend al gusto di formaggio!](#)
- » [Il Bacco di fine aprile...](#)
- » [Rhum e cioccolato](#)
- » [La strada dei formaggi](#)

[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"](#)