

La zuppa alla pavese



Come nelle migliori tradizioni gastronomiche, anche la zuppa alla pavese ha la sua storia. Forse un po' arricchita dalla fantasia popolare, ma come tutte le storie ha un suo fascino.

Si narra infatti che un re, stanco e affamato, trovò rifugio, dopo aver perso l'ultima battaglia, in quella cascina a metà strada tra Pavia e Borgarello, che venne poi chiamata **Repentita**, perché ivi fu costretto a firmare una resa incondizionata.

La padrona di casa, una povera contadina, visto questo signore e le condizioni nelle quali versava, cercò di ristorarlo al meglio delle sue possibilità.

Sul fuoco del camino bolliva un brodo di "**barlande**" (borragine) e non di carne, merce rara per l'epoca, una fetta di pane casereccio cotto la domenica nel forno comune con le altre donne della cascina e un uovo fresco.

Il formaggio grana è un dubbio che lascerò a voi, ma forse, vista l'importanza dell'ospite la poveretta diede fondo alla dispensa di casa.

Il re apprezzò e firmò l'atto che lo allontanò per sempre da queste lande.

Oggi io preparo la zuppa alla pavese per i pochi che sono in grado di capire le **radici profonde** e le tradizioni che sono insite in questo piatto della cucina povera, il più grande patrimonio della nostra tradizione gastronomica: tutto viene da lì.

La ricetta come io la interpreto per 6 persone:

Borragine mondata e lavata 1kg (circa 1,5Kg sporca) lessata per 10 minuti in acqua bollente e salata, strizzata poco in modo che il suo liquido rimanga all'interno.

80 gr di burro reso biondo in padella, dove, dopo averle tagliate grossolanamente, si salteranno le erbe facendole ben insaporire con sale, pepe e pochissima noce moscata.

Il brodo, questa volta di carne di manzo, ottenuto con del buon muscolo e ben aromatizzato con cipolla, sedano e carote, sarà bollente e pronto ad essere impiegato. Ne serviranno 2 litri; partite con 3 litri d'acqua fredda, 6/7 hg di muscolo, 2 cipolle, 2 coste di sedano e 2 carote. Fatelo cuocere lentamente per 3 ore, in modo che rimanga limpido.

Il Grana Padano (mi raccomando) non grattugiato ma a falde, generoso in quantità, direi 250 g da suddividere per porzione.

Il pane, il "miccone" di Broni andrà benissimo, calcolate una fetta a testa, tagliata a metà per farla stare nella scodella. Meglio se un pochino rafferma (3-4 giorni) che è anche più digeribile.

E fondamentali le uova, le migliori che potrete trovare, ovviamente 6 di numero.

Mi piace preparare la zuppa nelle scodelle, quelle di una volta, tonde e capienti; ci metto il pane, magari un po' passato nella padella della borragine dove è rimasto un po' di burro, ci sistemo l'uovo crudo e il formaggio, faccio bollire 5 minuti il brodo, prima passato al colino cinese con la borragine e quando tutto è ben fumante, con un mestolo, verso lentamente nelle scodelle un poco per volta in modo che tutti abbiano la stessa quantità.

Di solito accompagno la zuppa con un buon Bonarda dell'Oltrepo pavese.

[Fabrizio Ferrari](#)

Pavia, 17/09/2000 (687)

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

- » [e fugasette ...](#)
- » [La mia focaccia al formaggio](#)
- » [Buone Feste con il pandolce genovese!](#)
- » [Ricetta senza nome...](#)
- » [Un gusto di dolcezza...](#)
- » [Il panettone gastronomico](#)
- » [La Torta Virulà](#)
- » [Riso alla certosina](#)
- » [Il risotto allo champagne](#)
- » [Prepariamo il panettone](#)
- » [Insalate... del mondo!](#)
- » [... in via d'estinzione?](#)
- » [Marmellate di frutta](#)
- » [A tutta insalata!](#)
- » [Riempiamo la calza](#)
- » [Una bella coppa di gelato!](#)
- » [Mimosa da mangiare](#)
- » [Risotto con uvärtiss \(Risotto con cime di luppolo\)](#)
- » [Meini](#)

[Vedi archivio](#)

Altri articoli attinenti

- » [Apri in Varzi Bottega Oltrepò](#)
- » [BirrArt 2019](#)
- » [Birrifici in Borgo](#)
- » [Musei divini](#)
- » ["Dilecta Pavia, 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](#)