

E dopo la cipolla... l'anguilla!



Non saranno forse fra i cibi più leggeri, ma è certo che i "prodotti tipici" di Breme sono tra i più apprezzati. Lo dimostra l'affluenza di pubblico alle manifestazioni *ad hoc* che l'amministrazione comunale organizza in loro omaggio per esaltarne la tradizione culinaria locale.

Non si sono ancora raffreddati i fornelli della Polisportiva Bremese da quando la "dolcissima" rossa DeCo ha ricoperto il ruolo di protagonista principale alla [27ª Sagra della Cipolla di Breme](#), che già i cuochi della Pro Loco sono pronti a rimettersi in batteria per l' **8ª Sagra dell'Anguilla** .

Questo pesce che veniva, e viene tutt'ora, pescato nel Po e nel canale sorgivo denominato " *Canale Cardenas*", è un altro fiore all'occhiello del paese ed ha sempre rappresentato un'importante fonte di sostentamento per la comunità contadina del luogo, dedita alla coltivazione degli ortaggi nei terreni situati sulle sponde del canale.

Cucinata superbamente in vari modi - con **risotto**, con **polenta**, in **carpione**, **fritta** e **in umido**, l'anguilla sarà il piatto forte della manifestazione che si svolgerà, come sempre nel chiostro della millenaria Abbazia Benedettina di San Pietro, nel prossimo fine settimana.

Se anche l'invito è quello a degustare il prodotti tipico, per così dire, "in tutte le salse", come di consueto gli organizzatori hanno previsto, in affiancamento, anche grigliate, arrostiti e piatti freddi per tutti i gusti.

Il divertimento sarà assicurato grazie all' **accompagnamento musicale**: pianobar per il venerdì, musica rock e anni '60 per il sabato e domenica musica d'orchestra per una serata danzante, che (come quella di venerdì) offrirà anche esibizioni di balli caraibici e ballo liscio.

A corredo della sagra, non mancherà l'appuntamento, ormai fisso, con la **mostra fotografica** che di anno in anno racconta una pagina di storia locale. Le fotografie d'epoca e contemporanee estrapolate dalla [fototeca della Pro Loco](#), saranno raccolte in questa edizione nell'esposizione " *Sfogliando un album di fotografie: Bremesi e Paesaggio*".

E per finire il **6° Trofeo Sagra dell'Anguilla** , la gara ciclistica amatoriale, che vedrà i partecipanti "guizzare" verso la linea del traguardo nel pomeriggio di venerdì (partenza alle 15.00).

Informazioni

Dove: Breme

Quando: 3, 4 e 5 luglio 2009 (ristorazione: venerdì e sabato ore: 19.30- 23.00; domenica ore: 12.00- 15.30 / 19.30- 23.00)

Per informazioni: tel. 0384/77198 - 338/4466273

[Sara Pezzati](#)

Pavia, 29/06/2009 (7930)

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

- » [Sagra della cipolla bionda](#)
- » [Sagra della ciliegia](#)
- » [A tutta zucca... Berettina!](#)
- » [Sagra del peperone di Voghera](#)
- » [Sagra della Lomellina](#)
- » [La zucca è servita...](#)
- » [44ª Sagra della Rana](#)
- » [42ª Sagra della Ciliegia](#)
- » [Sagra della Cipolla 2016](#)
- » [La Dolcissima di Breme](#)
- » [XVII Sagra delle Ciliegie della Valle Schizzola](#)
- » [Sagra del Pursè negàr](#)
- » [Brasade a Pasquetta](#)
- » [Scarpadoro di Babbo Natale](#)
- » [Dopo le rosse... le bionde!](#)
- » [Mele d'Oltrepò](#)
- » [Domo e la sua zucca!](#)
- » [Sagra delle ove contadine](#)
- » [Sagra dell'anguilla e della trota](#)
- » [Breme: A tutta "Cipolla Rossa DeCo"](#)

[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](#)
- » [Autunno Pavese: tante novità](#)
- » [Zuppa alla Pavese 2.0](#)
- » [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](#)
- » ["Passeggiata lentamente e assapora l'Oltrepò"](#)