

Nei giorni scorsi è scomparso Cosimo Giordano, albergatore e socio di Ascom da oltre quarant'anni. L'Associazione di Corso Cavour si stringe attorno alla famiglia esprimendo il proprio cordoglio. In particolare Giovanni Merlino, presidente dell'Associazione Albergatori di Pavia, ricorda così il collega: «Tutti noi abbiamo avuto modo di apprezzare le qualità umane di Cosimo Giordano: era un imprenditore molto attento ai problemi della categoria ed una persona gentile e cordiale. Lo ricorderemo sempre con grande affetto».

L'oca e la cucina della Guallina Protagonisti all'Università di Pollenzo

La cucina lomellina grazie alla trattoria Guallina di Mortara, associata Ascom dal 2005, è stata protagonista per due giorni all'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Galeotta fu una cena a sorpresa l'estate scorsa... «Tornando da un viaggio, Carlo Petrini decise di fermarsi a mangiare, ovviamente scelse un'osteria con la chiocciola» racconta Elena Delù, titolare della Guallina. La chiocciola individua i locali che per l'ambiente, la cucina, l'accoglienza sono in sintonia con la filosofia Slow Food, di cui Petrini è stato l'ideatore. «Ho subito chiamato Gioachino Palestro e abbiamo fatto tutti insieme una bella chiacchierata. A settembre siamo stati invitati a pranzo all'Università di Pollenzo e lì abbiamo avuto modo di continuare la chiacchierata sotto un portico».

In quell'occasione è nata l'idea di coinvolgere la Guallina. «L'università è frequentata soprattutto da studenti stranieri e tra i tanti servizi a disposizione c'è anche una mensa, in una location fantastica, dove vengono organizzate annualmente 25 tavole gastronomiche. Avevo un po' di timore a cucinare per duecento persone quando siamo abituati a una quarantina di coperti in trattoria, ma alla fine abbiamo accettato».

Due menù con una grande protagonista: l'oca. Martedì 13 marzo: antipasto misto di salumi d'oca (salame d'oca di Mortara, galantina, mortadellina, petto d'oca stagionato e paté di fegatini d'oca e crostini), minestra di verza, riso e pane giallo di mais, coscia d'oca novella arrosto con patate al forno cotte nel suo grasso e per dessert le "ochelle" con zabaione. Mercoledì 14: petto d'oca affumicato alle erbe con insalata e vinaigrette al balsamico, tagliatelle all'uovo d'oca con magro d'oca, "ragò"



d'oca con polenta Ottofile e Marano, torta "Ariosa" coi fagioli borlotti di Gambolò.

La delegazione lomellina era composta dal cuoco della Guallina, Carlo Carrega, Gioachino Palestro con i suoi collaboratori Emanuele Giordano e Martina Finotti e naturalmente da Elena Delù: «Abbiamo potuto contare sulla preziosa collaborazione dei quattro chef "fissi" dell'università che ci hanno accolti a braccia aperte e ci hanno fatto sentire a casa nostra».

Una bella avventura e un bel finale. «Il menù è piaciuto agli studenti e anche all'organizzazione. Sono piatti che forse dalle nostre parti vengono considerati normalità, ma che altrove non sono proprio così consueti. E anche i cuochi hanno dimostrato di apprezzare... in particolar modo le tagliatelle all'uovo d'oca e la coscia d'oca, ma anche i salumi hanno riscontrato grandi apprezzamenti».

«Un'esperienza più che positiva an-

che per i ragazzi che hanno partecipato a questa prestigiosa trasferta - aggiunge Gioachino Palestro, consigliere Ascom a Mortara - Non capita tutti i giorni di poter portare i prodotti lomellini all'Università di Pollenzo e poter confrontarsi con un personaggio come Carlo Petrini (il quotidiano inglese Guardian lo ha inserito tra le 50 persone che potrebbero salvare il pianeta, ndr). Il commento più positivo? Petrini mi ha "accusato" di aver insegnato ai ragazzi a mangiare con le mani: era un piacere vedere come afferravano e gustavano le cosce d'oca».

Un'occasione preziosa anche per Mortara che ha potuto mostrare il proprio prodotto d'eccellenza in uno dei consessi nazionali più prestigiosi in ambito enogastronomico. Un'iniziativa promozionale che è servita a far conoscere Mortara e quanto sa offrire in termini di "buon cibo", con una positiva ricaduta sul territorio a beneficio del commercio di vicinato.

PAVIA SI CONFERMA "CROCEVIA D'EUROPA" E PUNTA SUL TURISMO RELIGIOSO

Entra nel vivo il progetto "Crocevia d'Europa. Un viaggio in Lombardia" dedicato al turismo religioso, una risorsa importante per la provincia di Pavia, che si trova in una fortunata posizione storico-geografica, attraversata da importanti cammini religiosi: Via Francigena, Cammino di Sant'Agostino, Cammino di San Martino di Tours, Via degli Abati, Cammino di San Michele, Via Gaelica. L'iniziativa di valorizzazione del territorio è nata dalla partecipazione a un bando di Regione Lombardia, per il quale l'associazione "Il Bel San Michele", ente capofila, ha coinvolto un numero consistente di associazioni culturali e agenzie turistiche, affiancate, grazie al coinvolgimento dell'Associazione Commercianti, da locande, alberghi, hotel e ristoranti. Un intervento turistico a tutto campo ma che si pone come primo obiettivo di "intercettare" coloro che arrivano in città per percorrere i cammini religiosi. Ogni associazione che ha partecipato al bando è legata a un monumento importante per la storia di Pavia e Provincia, con un connubio culturale e turistico che potrebbe diventare una risorsa anche per il turismo scolastico.

L'obiettivo è di animare il territorio e di promuoverlo attraverso mappe, guide stampate in più lingue, ma anche interventi di promozione sui nuovi mezzi di comunicazione, social e siti di ricerca... «E' un progetto di ampio respiro che si propone di portare il nostro territorio a essere meglio conosciuto all'interno dei confini nazionali e anche a livello europeo - racconta Paolo Tornari dell'Hotel Prodongo di Brallo di Pregola - E' una buona opportunità per ampliare la nostra clientela e daremo il nostro contributo per promuovere il territorio anche come crocevia di cammini religiosi».

«Il nostro è un hotel boutique - spiega Marco Cantella della Locanda San Bernardo - A Vigevano abbiamo aderito noi e l'Hotel del Parco. L'obiettivo è di arrivare a una clientela diversa. L'iniziativa regionale è decisamente valida e consente di mettere in vetrina un'altra potenzialità turistica su cui la Lombardia, e la provincia di Pavia in particolare, possono contare».

Già dato alle stampe un depliant che raccoglie tutte le anime di cui si compone il progetto: informazioni sui cammini, sui luoghi da visitare, le leggende (come "La colomba pasquale" di Alboino), i luoghi dove mangiare e dormire, insieme a informazioni sui prodotti tipici (cipolla rossa di Breme, riso, fagioli borlotti di Gambolò, zucca bertagnina di Dorno...) e le ricette per utilizzarli al meglio.

Chi fosse interessato ad una copia cartacea della pubblicazione la può ritirare presso Ascom Pavia, Corso Cavour n. 30, Pavia. Chi volesse riceverne una copia telematica, indichi un proprio riferimento mail ad info@ascompavia.it.



LA BACHECA DEL LAVORO

Sei disoccupato e sei alla ricerca di un impiego?
Cosa aspetti? Qualunque sia il tuo profilo,
invia subito il tuo CV a servizi.lavoro@ascompavia.it

I nostri Uffici ti guideranno alla ricerca del tuo nuovo impiego
Ad oggi, le figure più ricercate sono:

- Addetto panificazione
- Barman

