

## Sodalizio gastronomico...



Per volontà di un gruppo di amici che onorano ed esaltano la "pavesità", sotto gli auspici e con il patrocinio del Circolo culturale La Barcéla, è nata la libera associazione denominata "**Sodalizio dei Cavalieri della Zuppa alla Pavese & dell'Alborella**".

La **Zuppa alla Pavese** è un piatto appartenente alla più antica tradizione gastronomica di Pavia, terra di grandi tradizioni culturali, e consiste in una zuppa di brodo costituita principalmente da pane casereccio, formaggio grattugiato e uovo fresco. Secondo la tradizione la ricetta ebbe origine nel **1525** da un episodio che vide protagonista **Francesco I di Francia** il quale, durante la **battaglia di Pavia**, fu fatto prigioniero e condotto in una cascina (la Repentita) per rifocillarsi. Gli fu servita una zuppa con gli ingredienti sopra citati diventata, in seguito, famosa nel mondo intero quale "*zuppa alla pavese*".

Il pesce **Alburnus**, conosciuto comunemente come **Alborella** in lingua italiana e **Arburéla** in vernacolo pavese, è diffuso in tutta Europa, dalla Francia agli Urali. L'alborella è il più antico regalo succulento che il "**Tesin**" abbia fatto ai Pavesi e a tutti i suoi rivieraschi. Nei secoli, prezioso alimento per la gente che sul fiume lavora, fatica, si incontra, soffre, gioisce, è diventato, cucinato fritto o in carpione, un piatto tipico della nostra sana tradizione popolare.

Il Sodalizio infatti si propone di costituire uno strumento operativo per comunicare il territorio attraverso i suoi "sapori". Si impegna pertanto nella preservazione e nella diffusione di piatti di antica tradizione pavese, vanto indiscusso di quell'Italia gastronomica riconosciuta ed apprezzata in tutto il mondo. Vuole essere paladino del valore della **storica gastronomia locale** per soddisfare il diffuso bisogno di memoria presente nei giovani.

Comunicato Stampa

Pavia, 16/10/2010 (9152)

### Articoli della stessa rubrica

- » [10 per Pavia a Catania!](#)
- » [Il Demetrio su Amadeus](#)
- » [La Sella Plicatilis a Magdeburgo](#)
- » [Adotta un'orchidea!](#)
- » [Beatles Next Generation: bufala o realtà?](#)
- » [Oh, questa è bella! \(appendice sanremese\)](#)
- » [George Harrison - Living in the material world](#)
- » [I ragazzi della Via Stendhal](#)
- » [Una tela del Procaccini a Lungavilla](#)
- » [Donald & Jen MacNeill e i Lowlands](#)
- » [La musica in Portogallo](#)
- » [Cucina ebraica in Lomellina](#)
- » [Mistero a Pavia](#)
- » [Musica e auto](#)
- » [La colomba... Ha fatto l'uovo!](#)
- » [Musica ceca](#)
- » [Una giornata a Camillomagus](#)
- » [Piva piva l'oli d'oliva](#)
- » [CicloPoEtica 2010](#)
- » [Crociera "beatlesiana"](#)

[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](#)