

Cucina e folclore alla sagra della Lomellina

Prodotti tipici, esibizioni folcloristiche, canzoni e poesie dialettali. E' questo il cuore della seconda sagra della Lomellina, in programma domani e domenica nell'area feste di via papa Giovanni XXIII, a Valle Lomellina. Le cucine apriranno domani alle 19 e domenica alle 12 e alle 19. Il menu: fra gli antipasti ci sono i nervetti con cipolla, il salame "d'la duja" e un tris di zola. I primi prevedono tre tipi di risotto (agli asparagi, ai funghi e con le rane), oltre ai ravioli d'oca; secondi: polenta e lumache, polenta e zola, rane fritte, carne alla griglia e allo spiedo; come contorni la cipolla alla bremese e il bagnetto verde. Si chiude con il dolce allo zola e le "sartirane" e la birra alla zucca.

Cucineranno il Comitato Palio d'Urmón di Robbio, il Comitato folkloristico Tuttinsieme di Castello d'Agogna, il Consorzio di tutela del salame d'oca di Mortara, il Gruppo sportivo di Valle Lomellina, La Scottona di Mede, la Polisportiva Bremese e le Pro loco di Cergnago, di Cilavegna e di Dorno.

Domani, alle 21, ci sarà il saluto del presidente dell'Ecomuseo, Giovanni Fassina, e del presidente della Provincia di Pavia, Daniele Bosone. Poi "Il castello in festa" a cura del Palio del Bove grasso di Cergnago, con i gruppi storici "Aurora noctis" (giocoleria, giochi di fuoco), "Il Biancofiore" (danze rinascimentali) e "L'onda sforzesca" (tamburi e giochi di bandiere). Alle 22 le canzoni in dialetto lomellino con il gruppo Terry e i Tripé di Mortara. Domenica, alle 16, si riprende con le rievocazioni storiche in Lomellina e le esibizioni folkloristiche a cura di "Settembre in Lomellina" e del gruppo "Sagitta Historica" di Lomello. Alle 21 il gruppo Tantoper di Suardi proporrà le poesie in musica tratte dal cd "Cuntùma e cantùma la Lumlina". Ingresso gratuito.

Info: 335.7376549 o

www.ecomuseopaesaggiolomellino.it.