

L'Ecomuseo scommette sui prodotti tipici

La seconda Sagra della Lomellina si svolgerà nel primo fine settimana di giugno a Valle Lomellina

Parte dall'Ecomuseo di Ferrera la promozione dei prodotti tipici di qualità. Il consiglio direttivo presieduto da Giovanni Fassina, sindaco di Ferrera, ha lanciato la seconda Sagra della Lomellina. Dopo l'apripista dell'anno scorso, la sagra che raggruppa la sessantina di soci dell'Ecomuseo si trasferirà a Valle Lomellina sabato 1° e domenica 2 giugno. Nell'area feste di via papa Giovanni XXIII saranno presentati i prodotti tipici della Lomellina: riso, salame d'oca di Mortara, cipolla rossa di Breme, asparago di Cilavegna e zucca bertagnina di Dorno. « I cuochi dei soci dell'Ecomuseo prepareranno piatti a base di questi prodotti sabato



sera e domenica, a pranzo e a cena – spiega Fassina. – A margine gruppi folcloristici, sbandieratori, rievocazione

della monda del riso e molto altro; inoltre, i soci dell'Ecomuseo potranno presentarsi in un'area apposita con stand

promozionali». Questo il programma, che diventerà definitivo dopo la riunione dell'8 aprile prossimo a Valle Lomellina. Sabato, alle 21, si parte con la "Notte sforzesca" a cura del Palio del Bove grasso di Cergnago, con i gruppi storici "Aurora noctis" (giocoleria, giochi di fuoco), "Il Biancofiore" (danze rinascimentali), "L'onda sforzesca" (tamburi e giochi di bandiera). Alle 22 canzoni in dialetto lomellino con il gruppo mortarese "Terry e i Tripé". Domenica, alle 16, spazio alle rievocazioni storiche in Lomellina, con esibizioni delle manifestazioni storiche a cura di "Settembre in Lomellina". In serata, poesie in musica tratte

dal cd *Ciüntùma e càntùma la Lumlina* con il gruppo Tanto-per.

Il menu è da leccarsi i baffi. L'antipasto comprende bruschette, cotechino, nervetti di cipolla, salame *d'la duja* e tris di zola. Come primi piatti ci saranno risotto agli asparagi, ai funghi e con le rane, oltre a ravioli al salame d'oca. Per secondo polenta e lumache, polenta e zola, rane fritte e carne alla griglia e allo spiedo. Come contorno cipolla alla bremese. Per finire dolce-allo zola e sartirane. Fra le bevande, oltre al vino dell'Oltrepò Pavese, ci sarà la birra alla zucca della Pro loco Dorno. Si mangia sabato, dalle 19, e domenica, dalle 12 e dalle 19.