

Palestro protagonista anche a Pavia: "stella" all'Autunno pavese e premiato dall'Ascom

L'Accademia italiana della cucina impazzisce per l'oca di re Gioachino



Hanno fatto la festa all'oca. In tutti i sensi. **L'Accademia italiana della cucina** ha portato a Mortara 172 persone disposte a regalare grandi emozioni alle proprie papille gustative. Merito di Gioachino Palestro che è riuscito a convogliare in città 8 delegazioni di accademici in quello che poteva essere un banalissimo mercoledì sera. Lo scorso 20 settembre, Villa Sant'Espedito ha ospitato "Sua maestà l'oca: dall'impero romano ai giorni nostri". Oltre al bianco pennuto il protagonista è stato Gioachino Palestro che ha proposto un menù che era di fatto un "inno" all'oca. Alla serata erano presenti le delegazioni dell'Aic di Milano, Brera, Duomo, Navigli, Monza Brianza, Pavia, Voghera Oltrepò e Vigevano Lomellina che hanno potuto "andare oltre" il salame d'oca. E questo è sempre stato un chiodo fisso per Palestro che si è sempre battuto per promuovere l'intera filiera dell'oca, fa-



cendo breccia nel mondo del gusto con il salame d'oca Igp e portando innumerevoli prodotti in grado di emozionare i palati durante una degustazione. Il menù, aperto ovviamente dal prodotto marchiato Igp, vedeva un ricco aperitivo con salame crudo d'oca stagionato, galantina, marbrè, mortadellina di fegato, prosciuttino e fegato. E' stata poi la volta del piatto più atteso della serata: il fegato d'oca di Mortara secondo la ricetta di Marco Gavio Apicio, gastronomo e cuoco romano. Il viaggio alla scoperta dei sapori mortaresi è proseguito poi con risotto con magro d'oca, coscette

d'oca al forno con spinaci e patate passate in grasso d'oca, gorgonzola con ciliegia di mostarda di Voghera e gran finale con le Ochine della pasticceria Adriano di Mortara e "sambaion" con caffè shakerato. Al termine della serata un fiume di applausi ha accolto in sala Gioachino Palestro, artefice di una serata che ha rappresentato per l'intera Mortara una vetrina per un nutrito gruppo di esperti del gusto. E settembre ha visto Giachino Palestro assoluto protagonista anche in riva al Ticino. All'Autunno pavese, ospitato negli spazi del castello Visconteo di Pavia, Palestro con la sua Corte dell'oca era l'ambasciatore del salame d'oca Igp: così, grazie a Palestro, Mortara è stata rappresentata nella più importante rassegna enogastronomica della provincia di Pavia. Sempre a Pavia, la Corte dell'oca è stata premiata tra gli esercizi iscritti ad Ascom da più di trent'anni.

