

Per il cinquecentenario

Battaglia di Pavia in tavola Si riscoprono i Soldaditos

Non solo zuppa alla Pavese. Per il cinquecentesimo anniversario della Battaglia di Pavia (14 febbraio 1525), Giuseppe Rossetti, presidente della Delegazione di Pavia dell'Accademia italiana della cucina, ha presentato all'Antica Posteria dei Sabbioni i Soldaditos de Pavia: «un antipasto, o tapa, tipico di Madrid e dell'Andalusia, che non si discosta se non nella presentazione dalla nostra tradizione culinaria del Baccalà in pastella fritto». Ma con una striscia di peperone rosso, disposta in diagonale sul fondo giallo della pastella, che per lo storico Luigi Casali non può richiamare le divise, «perché all'epoca non erano ancora in uso», piuttosto la bandiera spagnola oppure la divisa



La cena di presentazione dei soldaditos di Pavia arrivati da Madrid

dell'ottocentesco Reggimento Ussari di Pavia, «così chiamato per ricordare la vittoria che segnò il predominio della Spagna in Italia e nell'intera Europa». Un piatto spagnolo, ma dedicato alla Battaglia di Pavia, da proporre in città per la ricorrenza dell'anno prossimo.

St.Za.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



005218