

Dal quotidiano

Libero

09 Febbraio 2007

Mortara (Pavia)

La riscossa del pollo ruspante passa per la Lomellina **Di Tommaso Farina**

Si è messo in discussione, ha iniziato ad allevare polli con criteri assolutamente naturali, ha cercato di smontare le panzane dei media sull'influenza aviaria, oltretutto vivendo momenti difficili proprio a causa dell'ondata di paura generalizzata di quell'epoca. E oggi spiegherà le proprie ragioni nel modo che gli riesce meglio.

Luciano Pigorini, pollicoltore "sostenibile" di San Giorgio Piacentino (Piacenza) oggi è sbarcato a Mortara (Pavia), in Lomellina: all'Albergo Ristorante Villa Sant'Espedito, sulla strada che va a Ceretto, ha imbastito per stasera una supercena basata sui polli e le anatre ruspanti, quelle che piacevano ai nostri genitori e ai nostri nonni, e che oggi, nella distribuzione tradizionale, è ben difficile reperire.

Prendete il telefono, e chiamate il numero 038499904, oppure 3346347919, per prenotare un posto. In scena a Villa Sant'Espedito, la produzione dell'allevamento di Pigorini: polli, anatre e faraone di razze tradizionali, robuste e rustiche, non indebolite geneticamente dalle selezioni riproduttive che l'industria applica per ottenere esemplari da ingrasso semineo.

Inoltre, gli animali di Pigorini, alla faccia delle vecchie "batterie", o dei megacapannoni stipati di bestie ai limiti della sopravvivenza, hanno diritto a cospicui spazi all'aria aperta, vivendo e prosperando come i pollastri del tempo che fu.

E che avrete nel piatto? Anzitutto, un'insalata di faraona. Poi, una zuppa pavese, verosimilmente fatta col brodo risultante dalla cottura del piatto forte: pollo perniciato (antica razza italiana) bollito, accompagnato dalle salse di rito. A seguire, un'altra portata d'impegno: anatra al sale con le patate al forno, cotte, come vuole la tradizione della Lomellina, nel grasso d'oca. Chiusura in dolce con le pere al vino rosso e crema chantilly. Da bere, oltre all'acqua, lo Chardonnay Alto Adige di Alois Lageder, e il Rosso Riserva dell'Oltrepò Montezavo, dell'azienda Isimbarda di Santa Giulietta (Pavia).

E i costi? Acqua, vino e caffè compresi, sono 40 euro a persona, con in più il valore aggiunto di incontrare Luciano Pigorini, che spiegherà volentieri come e perché quella dell'aviaria è stata una colossale bufala.

Mortara (Pavia)

La riscossa del pollo ruspante passa per la Lomellina

■ ■ ■ TOMMASO FARINA
MORTARA (PV)

■ ■ ■ Si è messo in discussione, ha iniziato ad allevare polli con criteri assolutamente naturali, ha cercato di smontare le panzane dei media sull'influenza aviaria, oltretutto vivendo momenti difficili proprio a causa dell'ondata di paura generalizzata di quell'epoca. E oggi spiegherà le proprie ragioni nel modo che gli riesce meglio.

Luciano Pigorini, pollicoltore "sostenibile" di San Giorgio Piacentino (Piacenza) oggi è sbarcato a Mortara (Pavia), in Lomellina: all'Albergo Ristorante Villa Sant'Espedito, sulla strada che va a Ceretto, ha imbastito per stasera una super-cena basata sui polli e le anatre ruspanti, quelle che piacevano ai nostri genitori e ai nostri nonni, e che oggi, nella distribuzione tradizionale, è ben difficile reperire.

Prendete il telefono, e chiamate il numero 038499904, oppure 3346347919, per prenotare un posto. In scena a Villa Sant'Espedito, la produzione dell'allevamento di Pigorini: polli, anatre e faraone di razze tradizionali, robuste e rustiche, non indebolite geneticamente dalle selezioni riproduttive che l'indu-

stria applica per ottenere esemplari da ingrasso semi-istantaneo. Inoltre, gli animali di Pigorini, alla faccia delle vecchie "batterie", o dei megacapannoni stipati di bestie ai limiti della sopravvivenza, hanno diritto a cospicui spazi all'aria aperta, vivendo e prosperando come i pollastri del tempo che fu.

E che avrete nel piatto? Anzitutto, un'insalata di faraona. Poi, una zuppa pavese, verosimilmente fatta col brodo risultante dalla cottura del piatto forte: pollo perniciato (antica razza italiana) bollito, accompagnato dalle salse di rito. A seguire, un'altra portata d'impegno: anatra al sale con le patate al forno, cotte, come vuole la tradizione della Lomellina, nel grasso d'oca. Chiusura in dolce con le pere al vino rosso e crema *chantilly*. Da bere, oltre all'acqua, lo Chardonnay Alto Adige di Alois Lageder, e il Rosso Riserva dell'Oltrepò Montezavo, dell'azienda Isimbarda di Santa Giulietta (Pavia).

E i costi? Acqua, vino e caffè compresi, sono 40 euro a persona, con in più il valore aggiunto di incontrare Luciano Pigorini, che spiegherà volentieri come e perché quella dell'aviaria è stata una colossale bufala.