IL CAMPERCLUBORGANIZZA

Fasulin de l'öc cun le cudeghe

(Fagiolini dell'occhio con le cotenne)

PIZZIGHETTONE (Cremona)

nelle antiche mura spagnole

DAL 6 AL 8 NOVEMBRE

Far rivivere le sensazioni del passato fra le antiche mura riscaldate dai grandi camini d'epoca per riscoprire la tradizione gastronomica del passato, ma anche per far conoscere un antico e prezioso patrimonio storicoculturale, tornato alla luce da pochi anni, grazie all'opera di recupero e di valorizzazione del Gruppo Volontari Mura, al quale saranno destinati gli introiti della manifestazione. Questi gli obiettivi che animano i volontari del Gruppo Mura di Pizzighettone, che ogni anno tornano a... servire l'ormai collaudata "Fasulin de l'öc cun le cudeghe", un antico piatto tipico pizzighettonese della solennità dei Defunti, cucinato e servito il 2 novembre nelle osterie del paese. Una tradizione che si era persa nel tempo e che ora viene riproposta all'interno dell'imponente cerchia muraria, caratterizzata da ampie casematte intercomunicanti, un tempo alloggi per la guarnigione austriaca ed ora sedi per expo e manifestazioni o, come nel caso dei "fagiolini", trasformate in una grande osteria con panche e tavoloni in legno dove degustare, come un tempo, il piatto tipico, servito in fumanti scodelle.Per la preparazione della ricetta DOC si utilizzano gli ingredienti e le dosi tramandate: cotenne morbide di maiale, salamelle di pasta fresca, carni di manzo e di maiale, verdure di stagione, olio d'oliva e brodo di carne quanto basta. Come dolce tipico, una ricetta proposta in esclusiva per la festa: la "Torta dei Morti", a base di farina bianca e gialla, mandorle tritate, burro, strutto, uova e zucchero. Non mancherà il buon vino e altri prodotti tipici locali, tra i quali salame nostrano, lardo, gorgonzola, polenta abbrustolita e la "Raspadura": soffici nuvole di Grana Padano raschiate con una lama da una mezza forma di formaggio grana tenero. Riproponiamo anche la possibilità di gustare altri prodotti tipici del cremonese quali sono la mostarda di frutta ed il provolone della nostra zona.

Ci troviamo il Venerdi sera o il Sabato in mattinata nel parcheggio riservato ai nostri Camper in paese ,a disposizione carico e scarico acque.Per la posizione contattare quando arrivate il sig.Brighenti Dino. Il Sabato pomeriggio visitiamo le mura+museo delle prigioni+museo " arti e mestieri di una volta" In serata ci rechiamo tutti dentro le magnifiche casematte per degustare in compagnia il famoso piatto dei "fasulin cun le cudeghe" ed altri piatti della tradizione locale.

La Domenica resta a disposizione per completare la visita al paese o per chi vuole visitare la vicina Cremona,per un giro in centro o un giro sul Battello lungo il fiume Adda.

Quota € 2,50 a persona adulta bambini fino a 10 anni non pagano La quota non comprende la cena del sabato sera (ognuno paga quello che consuma) Ed eventuale parcheggio camper

Per iscrizioni ed informazioni : sig. Brighenti Dino tel. 3495750431

