

SANT'ESPEDITO DI MORTARA: IL RISTORANTE RELAIS DOVE LA QUALITA' E LA TIPICITA' E' DI CASA

Ecco un esempio della Qualit  Italiana  che trovi nella   Cucina Locale e Tradizionale. Il   Ristorante Villa "Sant'Espedito", selezionato da "commissari designatori" ed acclamato dal voto dei commensali, propone nella stagione dell'Oca, menu e prodotti della tradizione che risalgono sin dal 1400, quando con l'arrivo di famiglie e allevatori ebraici dell'oca, si diffuse come prodotto "sacro" in tutta la Lomellina. Le oche, infatti,   hanno da sempre trovato in Lomellina un habitat naturale ottimale. A consolidare e ad incrementare l'  allevamento delle oche in Lomellina, contribu  anche, nel  400, un editto di Ludovico Sforza, che autorizzava insediamenti ebraici nella zona. Le prescrizioni religiose ebraiche, che non consentono, come   noto, il consumo di carne di maiale, portarono alla ribalta il salame composto da carne d'oca, che, prodotto secondo ricette differenti, rientrava tra le abitudini della cucina giudaica. La comunit  ebraica ebbe modo, negli scambi effettuati durante il mercato cittadino con le famiglie contadine mortaresi, di apprezzare i prodotti locali. L'oca forniva carne kasher, cio  pura; l'aggettivo "ecumenico", utilizzato per indicare il salame crudo d'oca, si riferisce proprio al suo possibile consumo da parte dei professanti del cristianesimo, dell'ebraismo e dell'islamismo. La comunit  ebraica si spost  successivamente a Casale Monferrato, ma la contaminazione culturale registratasi durante la permanenza mortarese ebbe un fondamentale influsso sulla storia culinaria locale. L'allevamento delle oche si   storicamente accompagnato all'attivit  agricola, rappresentando per i contadini una risorsa alimentare di essenziale importanza. Le oche venivano allevate per confezionare salumi, destinati sia al consumo familiare, che alla vendita nei mercati. L'allevamento delle oche, peraltro, non presentava particolari difficolt  di reperimento risorse, date le ridotte esigenze alimentari di questi animali, che rendevano bassi i costi di mantenimento, in rapporto al profitto ricavabile. Il ciclo di allevamento delle oche, affidato principalmente alle donne, andava dalla primavera all'autunno, quando gli animali, dopo un ingrasso forzato a base di granoturco, venivano, in parte, venduti ai salumieri ed, in parte, macellati in famiglia, per garantire una fondamentale scorta alimentare per l'inverno. Come per il maiale, ogni parte dell'oca aveva un suo specifico uso: la carne magra equilibrava la carne suina e veniva lavorata per realizzare insaccati; dall'oca si ricavano "quartini" da mettere sotto grasso in recipienti di terra cotta, o ancora ciccioli (conservati e destinati al consumo nel periodo invernale); il grasso, infine, veniva utilizzato come prezioso condimento. Questo   solo un piccolo saggio sulle radici dell'oca in Lomellina; Mortara e il Ristorante Relais, Villa Sant'Espedito, rappresentano il fulcro della tradizione locale. Ad   accogliere   i commensali   di sempre, oppure di passaggio, oppure ancora,   occasionali,   vi   sempre   Cecco la sua frizzante Moglie Pia,   nonch  la Cuoca "vulcano", Gina e la sua assistente Silvia, con una cucina di pregio, basata con materie prime di qualit  e dall'ottimo rapporto qualit -prezzo, veramente eccellente. Buona   la carta dei vini del vicino Oltrepo Pavese, ma Cecco propone abbinamenti speciali e particolari come quelli dell'azienda Vitivinicola "Montesissa" con i suoi stupendi vini provenienti da uve coltivate su terreni tipicamente oceanici e definiti geologicamente "Piacenziano". Da provare !.MENU SELEZIONE qualit  ITALIANA-----ANTIPASTI

Vulp su foglia di Verza tutto dorato al forno

Abbinamento con Al Me Russ Spumante met.it Salumi misti, Salame d'Oca con purea di ceci

Mix d'Oca, Mortadellina d'oca, Salame della D'Uia,

Petto d'oca stagionato, Pat  d'Oca

Abbinamento con Pinot Rose 1948 Spumante met.it PRIMI PIATTI

Ravioli d'Oca al burro fuso e salvia striata

Abbinamento con Ortrugo Spumante mcl Riso Carnaroli con salame d'oca, fagiolini dell'occhio e Bonarda 

Abbinamento con Al me Russ Spumante met.it SECONDO PIATTO

Rag  con polpa d'Oca e Polenta (8file 50% e Marano 50%)

Abbinamento con Gutturmo Classico Superiore 2009 DOLCE

Dolce fresca sorpresa

Abbinamento con Malvasia Rosa Frizzante -----Le foto e il men 1 mostrano   solo una parte dei   piatti della cucina del Sant'Espedito-----Locale segnalato: Ristorante Relais Villa

Sant'Espedito

Strada per Ceretto, 660

27036 Mortara PV

Tel. 0384 99904 - cell. 340/5516385

Web: <http://www.santespedito.it>

e-mail: santespedito@santespedito.it