



**COMUNE DI PAVIA**

**Comunicato Stampa**



**RICETTE ISPIRATE ALLA FIGURA DI SANT'AGOSTINO  
LE PROPOSTE DI DOCENTI E STUDENTI DI APOLF PAVIA**

In occasione delle celebrazioni che hanno caratterizzato il 2023, XIII centenario della traslazione delle spoglie di Sant'Agostino da Cagliari a Pavia, sono state promosse una varietà di iniziative, che hanno abbracciato i settori turistico, culturale, artistico, educativo ed enogastronomico, promosse dal Comune di Pavia.

In particolare, per quanto riguarda l'ultimo, sono stati creati dei piatti ispirati alla figura del Santo, da parte di alcuni ristoranti della città, come la Taverna del Gentilorco, la Locanda del Carmine e Al Vita Restaurant.

Gli chef hanno interpretato i loro piatti tenendo in considerazione gli ingredienti disponibili al tempo in cui Sant'Agostino visse, i luoghi che lo rappresentano, e ricette di epoca romana,

longobarda e moderna e relative tecniche di preparazione e cottura per creare piatti innovativi, legati anche alla tradizione pavese, per esaltare il rapporto privilegiato che il Santo e Dottore della Chiesa intrattenne e tuttora intrattiene con la nostra città.

I piatti realizzati (una vellutata tiepida di piselli e cicerchie con crostini di pane all'aglio e pancetta piacentina croccante, servito in una terrina di terracotta; un secondo di manzo con pomodoro cotto in CBT servito con sua salsa e salsa verde con contorno di cipolla arrosto; un tortino con miele, mandorle, pinoli, noci e uvetta, servito su crema alla grappa) sono disponibili nei menù dei ristoranti per chiunque volesse assaporare questo “salto” nella tradizione culinaria.

Sulla base di questa esperienza, un gruppo di studenti dell'istituto Apolf Pavia, guidati dal docente, lo chef Alessandro Puntara, hanno pensato ed elaborato in maniera personale ulteriori ricette, andando ad arricchire la proposta enogastronomica.

Anche in questo caso, si è rivolto lo sguardo sia al passato che al presente, ovvero i luoghi in cui Sant'Agostino visse (in primo luogo l'Africa - sua terra d'origine -, e la sua ricca scelta di spezie ed aromi), ma anche dove i suoi resti riposano oggi (e quindi il riso, coltivazione emblematica della campagna pavese e fiore all'occhiello del territorio).

Ecco che, quindi, i principali elaborati riguardano risotti dalle sfumature esotiche: dal cumino in polvere, agli anacardi, fino ai datteri e la menta. A questi si aggiungono beignets di sardine con crema di ceci. I piatti potranno essere adottati dai ristoranti pavesi che lo desidereranno, per continuare il circuito di ricettività ed accoglienza venutosi a creare in occasione di “2023 - Pavia Città di Sant'Agostino”, ed inserirsi nella proposta gastronomica della città come prosieguo delle celebrazioni.

*“Con piacere comunichiamo il coinvolgimento di giovani studenti e chef affermati nelle iniziative di promozione turistica ed enogastronomica che abbracciano le celebrazioni pensate per l'anno agostiniano – sottolinea **Roberta Marcone**, assessore al Turismo, Commercio, Artigianato, Politiche economiche, Benessere e Tutela Animale - Sant'Agostino è un'icona di Pavia, e il fatto che la sua presenza si attesti in così tanti campi - turistico, commerciale, enogastronomico e culturale - è segno di un lavoro sinergico instauratosi tra la*

*presente Amministrazione comunale ed esperti di settore, volto al continuo miglioramento della nostra città”.*

*“L’elaborazione di ricette e la reinterpretazione di ingredienti e sapori ispirati alla figura di Sant’Agostino – ricorda il direttore di Apolf Pavia, **Piero Iannello** - ha costituito una preziosa opportunità per gli studenti del nostro istituto per mettersi in gioco e riflettere, in modo originale, combinando dati storici e creatività. Questi piatti racchiudono il passato e il presente di Pavia, esaltandone le specificità e contaminazioni. Ringraziamo il Comune per la possibilità offerta”.*

**Pavia, 9 gennaio 2024**

**L’Ufficio Stampa**

Andrea Spada - Tel. 0382.399915 - Cell. di servizio 335.1222118