Data 21-11-2017

Pagina 76

Foglio 1





In questo piccolo paese in provincia di Pavia, intorno al 1200 è fiorente il commercio di pietre preziose e legno pregiato, nonché il mercato del sale.

I PRODOTTI TIPICI

Salame di Varzi
A grana grossa, è prodotto
con equilibrate proporzioni di tagli magri e grassi
del suino. È poi insaccato
e speziato con aromi
naturali, legato nel budello
dell'animale e, infine, stagionato.



Godiasco Salice Terme (PV



Miccone di Stradella Di grossa pezzatura, ha la forma di una grande michetta, con crosta croccante e mollica piuttosto morbida ma compatta. Realizzato attraverso una doppia fermentazione e cotto nel forno a legna, ha la caratteristica di rimanere fresco per 2 settimane.

Cipolla rossa di Breme

Ha un sapore persistente ma pacato, assolutamente unico, per il quale è stata definita "dolcissima". Per questa ragione, oltre ai classici utilizzi, si presta benissimo a preparazioni come marmellate, mostarde, gelati, torte, pizze.

76 | La Prova del Cuoco

da Godiasco a Godiasco
Salice Terme, accorpando
la frazione principale e
sottolineando la presenza
di importanti e antichissime fonti termali.

Collo di gallina

ripieno di mortadella e prosciutto con "bagnetto" verde



1. Per 4 persone, prepariamo il "bagnetto" verde frullando a immersione un mazzetto di prezzemolo con

Nel 2012, a seguito di un referendum popolare, il

nome del comune cambia

Dopo aver lavorato per anni in un istituto bancario, **Pasquale Manganaro** si lascia trasportare dalla sua passione per l'agricoltura, soprattutto per la vite e i suoi prodotti, aprendo l'agriturismo "Casa Garello" insieme alla moglie



Elena Conedera. A convincerlo a tuffarsi nell'impresa, anche la partecipazione alla nostra trasmissione nel 2014 come concorrente.

Codice abbonamento: 065467