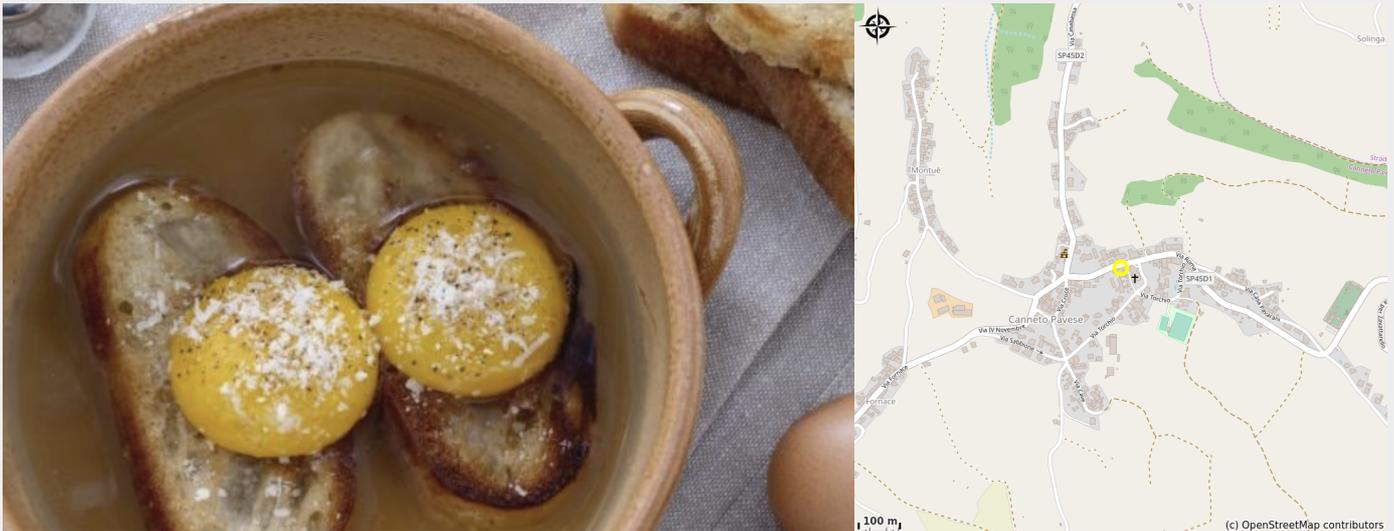


# Zuppa alla Pavese

Italy



Credito fotografico : Zuppa alle Pavese

## Informazioni utili

Categoria : Prodotto locale

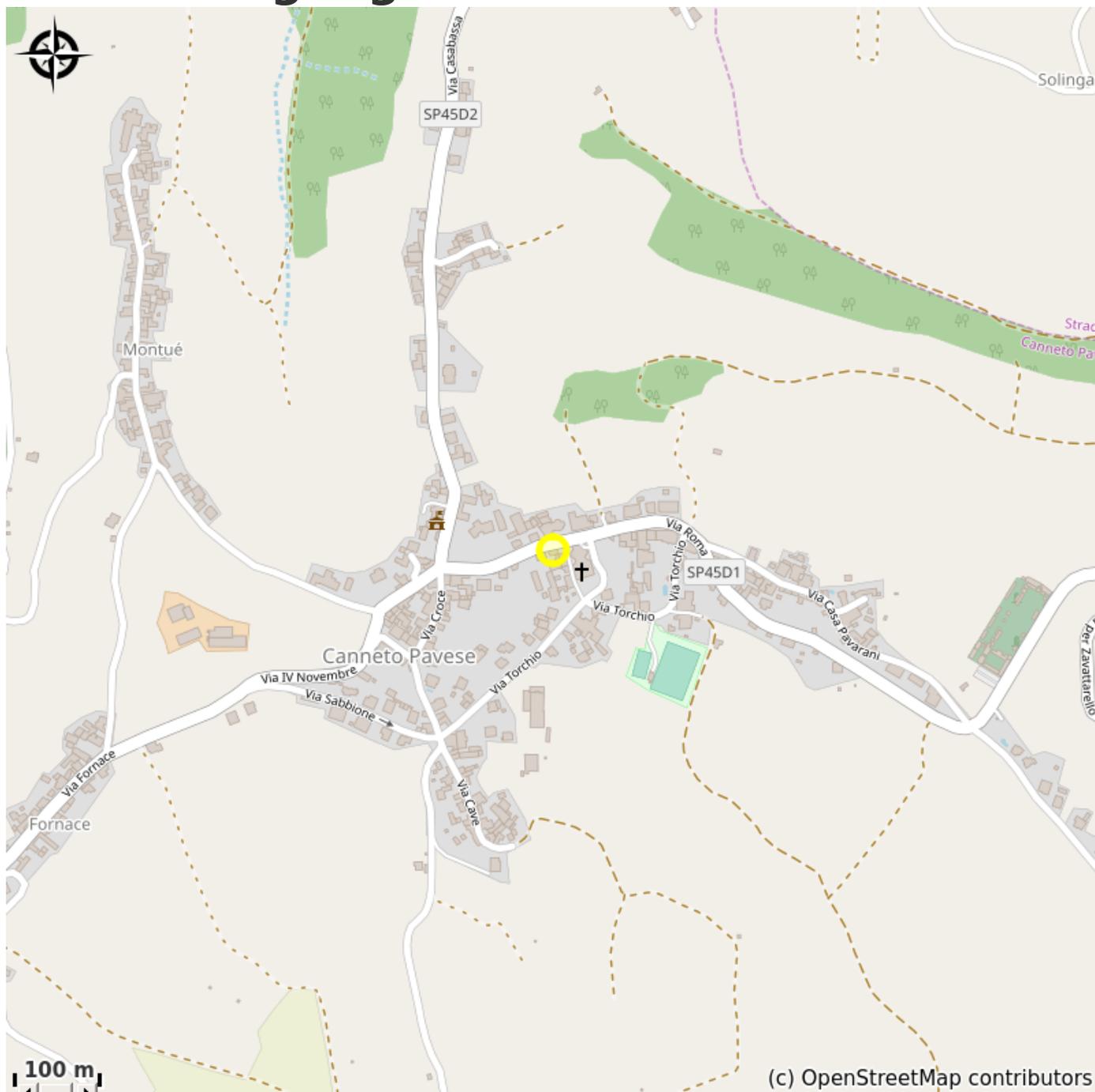
Détail : Piatto regionale

*Nel maggio 2015 la zuppa alla pavese entra ufficialmente nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali di Regione Lombardia.*

# Descrizione

La zuppa alla pavese è un piatto appartenente alla tradizione gastronomica di Pavia e consiste in una zuppa in brodo costituita da pane raffermo casereccio, formaggio e un uovo fresco al centro. Secondo la tradizione, la ricetta ebbe origine da un episodio che vide protagonista Francesco I di Francia il quale, durante la battaglia di Pavia, fu fatto prigioniero e subito dopo condotto presso una cascina vicina per rifocillarsi (Cascina Repentita). La leggenda narra che la contadina, presa alla sprovvista, non trovò di meglio che servire all'illustre ospite una zuppa composta da ciò che aveva al momento disponibile, inventando quindi la famosa zuppa. Francesco I di Francia, tornato in patria dopo un anno di prigionia, introdusse a corte questa zuppa che ebbe un tale successo da divenire ben presto una celebre pietanza destinata a fama secolare.

# Posizione geografica



# Tutte le informazioni utili

## Contatto

Ristorante Bazzini  
Via Roma 11  
27044 Canneto Pavese

0039 (0) 385 880 18

[info@ristorantebazzini.com](mailto:info@ristorantebazzini.com)  
<https://www.ristorantebazzini.com>