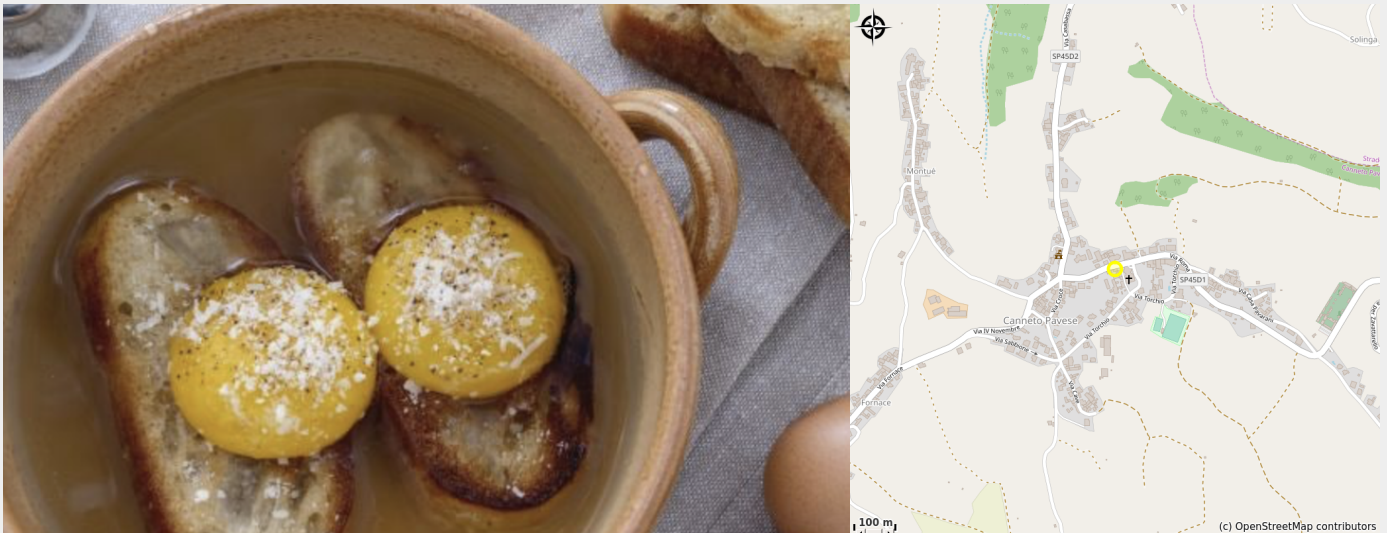


Zuppa alla Pavese

Italy



Credito fotografico : Zuppa alle Pavese

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

Informazioni utili

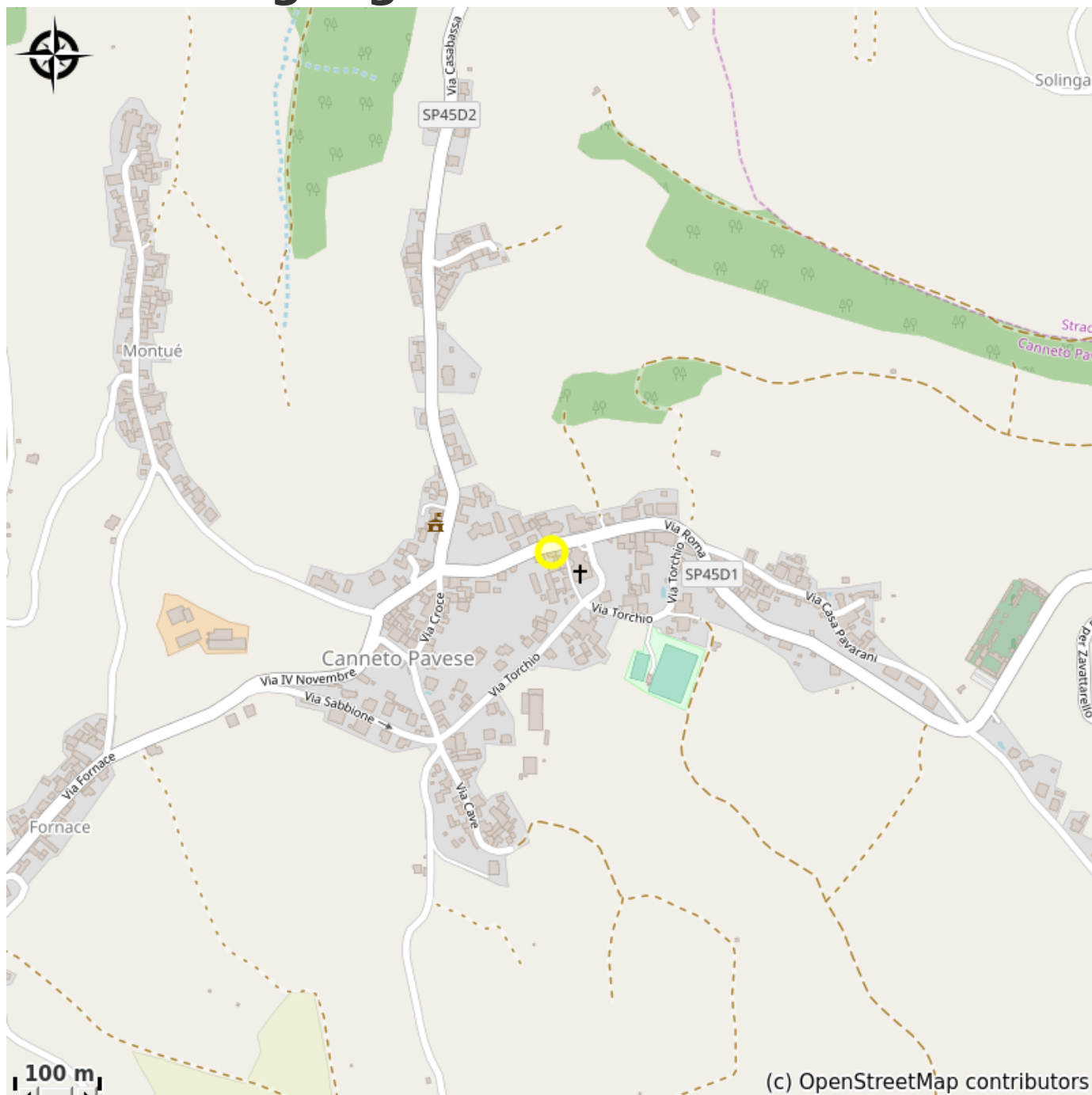
Categoria : Prodotto locale

Détail : Piatto regionale

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
<https://www.ristorantebazzini.com>