

Quando si mangiava il formaggio “coi bigat” «In Borgo era considerata una prelibatezza»

Giuseppe Rossetti, delegato dell'Accademia della cucina di Pavia, racconta la tradizione locale di gustare i vermi

CARLO E. GARIBOLDI

Sessant'anni sono tanti e le abitudini alimentari cambiano davvero parecchio. «Lo posso testimoniare personalmente: nelle trattorie di Borgo Ticino mangiavano la polenta accompagnata al formaggio con i vermi. Una cosa che oggi può fare impressione, ma per un giovane come me, che veniva da Mantova, colpiva molto anche nel 1960».

Giuseppe Rossetti, nella prima vita ha fatto il giornalista, in una seconda è stato direttore dell'Associazione industriale, quindi presidente

dell'Aler e ora è delegato dell'Accademia Italiana della Cucina.

Giovedì sera faceva l'anfitrione al ristorante Cascina Vittoria di Rognano, per la cena ecumenica dell'associazione fondata nel 1953.

«Ho ricordi precisi su come si mangiava nell'estate del 1960, quando sono arrivato per lavorare al *Giornale di Pavia* - racconta - Anche perché per mesi ho mangiato, pranzo e cena, alla trattoria Ferrari, ancor oggi un bel locale. All'epoca era gestito dal signor Francescon che a mezzogiorno preparava sempre un risotto e la sera... risotto al salto». Ride Rossetti, rievocando quel periodo.

«Scherzi a parte: io ero abituato al risotto mantovano che era tutto diverso. Ma qui a Pavia forse era meglio. In tanti venivano da Ferrari anche per gustare la cotoletta alla Milanese, la cosiddetta orecchia di elefante. Era buonissima, in effetti. E fin qui andiamo bene... fino a quando ho scoperto, sopra a un finto camino, una grande boccia di vetro dove venivano buttati tutti gli scarti dei formaggi. Lì nascevano i *bigat*, ossia i vermi, i cagnotti che periodicamente diventavano, con quel formaggio, una prelibatezza per i commensali più tradizionalisti. Polenta e formaggio

(*cui bigat*, appunto). Quegli appassionati andavano pazzi per i vermi della mosca casearia».

Altre curiosità? «Beh, a settembre iniziava la caccia e da Ferrari c'era una processione di cacciatori con le lepri. Si mangiavano in tutti i modi».

Il Borgo - come hanno raccontato Mario Soldati e Gianni Brera - era un po' la culla della cucina tradizionale pavese. «In città i due ristoranti migliori erano il Croce Bianca, in strada Nuova e il Bixio, all'angolo con piazza Castello, dove mi invitavano quelli del Rotary e lì ricordo soprattutto gran minestrine, ma forse a causa dell'età avanzata dei rotariani...». —



La famiglia Ricciardella ha ricevuto il premio Dino Villani 2022 per il panettone artigianale. A destra Giuseppe Rossetti, delegato dell'Accademia (foto Donato Albanesi)