



Camera di Commercio
Pavia



Presentato alla Borsa Merci di Mortara il libro sulla storia dell' Oca e delle sue produzioni voluto dalla Camera di Commercio di Pavia per far conoscere una delle tante eccellenze del territorio.

IL VANTO DELLA LOMELLINA IN VOLUME

"Questa pubblicazione vuole essere una testimonianza della volontà di guardare al futuro con progetti che devono far leva sulla consapevolezza di una tradizione solida, fatta di laboriosità e creatività". Con queste parole il presidente della Camera di commercio di Pavia, Giacomo de Ghislanzoni Cardoli, ha presentato lo scorso venerdì presso la sala conferenze della Borsa merci di Mortara il volume "L'oca in Lomellina", un libro edito dall'ente camerale per far conoscere una delle tante tipicità gastronomiche della Provincia di Pavia.

Di fronte ad un folto uditorio composto da numerosi sindaci lomellini e rappresentanti di associazioni di categoria e culturali, il presidente della Camera di Commercio ha ricordato che l'iniziativa si inquadra tra le molteplici azioni attuate nel corso del 2011 dalla Camera di commercio per la valorizzazione delle eccellenze dell'agricoltura provinciale e che culmineranno nel 2012 con il riconoscimento regionale dei distretti agroalimentari del vino e del riso.

"Con questo libro inauguriamo - ha aggiunto Giacomo de Ghislanzoni Cardoli - una collana che permetterà di far conoscere le produzioni di pregio del nostro territorio e di rendersi conto delle grandi potenzialità che la provincia di Pavia può mettere in campo".

Gioachino Palestro ha lanciato un vero appello all'orgoglio lomellino - di cui la gastronomia dell'oca è testimonianza - per una produzione che da un millennio è radicata e sempre attuale. Palestro ha citato la "scuola lomellina" come vero riferimento in campo non solo nazionale, come dimostra il riconoscimento che Carlo Orlandini ottenne nel 1913 all'esposizione internazionale di Parigi. E in sala era presente Riccardo Orlandini, nipote di Carlo e figlio di Dante Orlandini, maestro di Gioachino Palestro ai suoi esordi nel settore.

Giovanni Rossi ha illustrato la filosofia del testo, che vuole essere una panoramica della realtà lomellina, partendo dalla tradizione, affrontando i rudimenti dell'allevamento, per passare ad una carrellata dei prodotti tipici locali. Un settore, ha aggiunto Giovanni Rossi, che ha grandi potenzialità per molti versi inesplorate, e in questo senso ha ricordato l'impegno dell'ex sindaco Giuseppe Abbà, che, già a fine anni '80, aveva destinato una parte dell'allora macello per la lavorazione delle oche allevate in Lomellina, e la nascita in quegli anni di un progetto di filiera che anticipava di 30 anni le attuali iniziative in materia di agricoltura compatibile e di produzioni a chilometri zero.

La giornata si è chiusa con un brindisi augurale che ha accompagnato un gradevole buffet organizzato dal Consorzio produttori salame d'oca e dall'istituto Pollini di Mortara.

Il testo verrà distribuito dalla Camera di Commercio nelle manifestazioni di promozione del territorio e sarà a disposizione degli operatori del settore.