

Photo&Cook



UN GIORNO A PAVIA IN A DAY

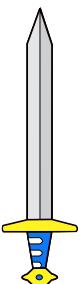
SECONDO TEMPO



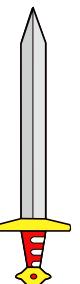
TORCHIO DE' RICCI



Sulle rive del Ticino i soldati del Re di Francia cercano la fuga dopo aver attraversato un ponte. Lo scontro frontale tra la cavalleria di Spagna (gli Imperiali) e quella di Francia è ben rappresentata e rende con efficacia la sanguinosa battaglia. Sullo sfondo un immenso e dolce paesaggio collinoso (idealemente l'Oltrepò Pavese) contrasta l'azione guerresca in primo piano.



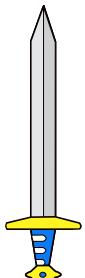
Sulla destra dell'arazzo alcuni soldati cercano di attraversare un ponte di barche su un piccolo fiume che attraversa la città, il Gravellone, un soldato francese cerca di distruggerlo con la sua alabarda, per proteggere la fuga, nel mentre un soldato in basso a sinistra, caduto in acqua, si aggrappa a un ramo.



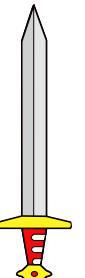




La città di Pavia e i suoi cittadini erano riusciti a fermare l'assedio di Francesco I: la conclusione della battaglia è vicina... L'esercito francese va incontro alla disfatta, assalito alle spalle dalle truppe degli spagnoli (Imperiali). Tutti i soldati, francesi, svizzeri, tedeschi, cercano la fuga e vengono spinti verso il Ticino dalla cavalleria avversa. Al centro dell'arazzo, è un fuggi... fuggi generale: soldati e civili escono dai ripari, dai rifugi e dai fossati.



Nella parte superiore dell'arazzo è raffigurata la veduta della città di Pavia (confronta con pagina 9) con le sue innumerevoli torri. A destra una veduta del Ponte Coperto (ricostruito nel 1350 circa nella stessa posizione del precedente ponte romano): sulla sinistra il Castello Visconteo con il fossato che lo circonda. Entrambi sono una pregevole e fantasiosa esecuzione.



...era la città dalle cento torri



il Castello



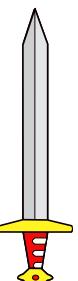
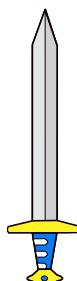
il Ponte Coperto



Dopo due ore la battaglia è finita: qui sopra il re di Francia viene sorretto da tre cavalieri che lo sottraggono dal peso del cavallo azzoppato che lo aveva immobilizzato. Alle sue spalle un cavaliere alza al cielo la spada reale: gli spagnoli (Imperiali) hanno sconfitto Francesco I e il suo esercito.

L'arazzo è una grandiosa e trionfale scenografia di guerra, gli attori principali sono tutti ben raffigurati: in basso a destra un soldato, con il mano le briglie di un impennato cavallo comunica

ai compagni la cattura del re; tutti i cavalieri alzano la spada in segno di vittoria delle armate di Carlo V; al centro Carlo di Lannoy, viceré del Regno di Napoli, osserva il re di Francia prigioniero. Sul lato destro dell'arazzo, a cavallo, i due principali condottieri e consiglieri dell'Imperatore arrivano nel campo di battaglia: sono Carlo di Borbone e il Marchese del Vasto (Fernando Francesco d'Avalos).





FRANCESCO I - RE DI FRANCIA

Il condottiero italiano Alfonso d'Avalos e i suoi archibugieri spagnoli, che indossano camicie bianche per riconoscersi nel buio, penetrano nel parco, con la nebbia che li aiuta a dirige verso il quartier generale francese.

I francesi non si accorgono di quello che sta accadendo: gli archibugieri raggiungono il castello, i pochi soldati francesi di guardia e i popolani che si trovano nella zona sono presi alla sprovvista.

Sono stati sorpresi nel sonno, non riescono a fuggire e vengono massacrati. Gli imperiali spagnoli saccheggiano tutto e tutti.

Viene ristabilito l'ordine: gli spagnoli si posizionano attorno al castello, l'esercito penetra nel parco, e si dirige verso il castello di Mirabello... viene dato l'allarme.

La situazione è grave: l'azione degli imperiali si rivela decisiva.

Francesco I cerca di organizzare le sue truppe: francesi, svizzeri, mercenari tedeschi e mercenari italiani dalla Banda Nera, vengono posizionati.

I cannoni sono disposti lungo la linea di battaglia. Gli italiani coprono la città a nord; a sud i soldati restano accampati oltre il Ticino: sono troppo distanti dal campo di battaglia. Errore fatale.

L'esercito francese si prepara alla battaglia. Quello spagnolo (Imperiale) marcia compatto: cavalleria, fanti spagnoli e lanzichenecchi.

Nel frattempo gli archibugieri e il loro comandante, lasciano il castello di Mirabello e raggiungono il resto dell'esercito.

Spagnoli e francesi si stanno per incontrare: la battaglia è vicina.

I francesi iniziano a bombardare gli imperiali spagnoli, che per ripararsi si stendono a terra negli avvallamenti del terreno.

24 FEBBRAIO 1525

Francesco si lancia all'attacco con i suoi cavalieri, ma non si rende conto di perdere contatto con il resto dell'esercito, respinge temporaneamente gli Spagnoli: pare appagato dal successo, poi... il colpo di scena.

Con un'abile manovra, un comandante spagnolo dirige gli archibugieri verso la cavalleria francese e ordina: fuoco! Tutti cominciano a cadere, la cavalleria francese viene sterminata e la cavalleria spagnola si unisce all'enorme combattimento sul campo.

La battaglia volge a favore di Carlo V, i mercenari tedeschi (lanzichenecchi "spagnoli") al soldo degli imperiali hanno la meglio sui lanzichenecchi "francesi" che vengono annientati.

Gli svizzeri, scoraggiati, abbandonano il campo e fuggono.

Sconvolto dalla disfatta che si sta annunciando, Francesco I tenta di resistere con un suo manipolo di cavalieri e tenta la fuga.

Non ci riesce: giunto nei pressi di una cascina viene disarcionato da un colpo di archibugio. Cade a terra e il suo cavallo è sopra di lui.

Gli spagnoli lo fanno prigioniero.

Il Re, condotto davanti al viceré di Napoli, si arrende definitivamente. La disfatta è totale.

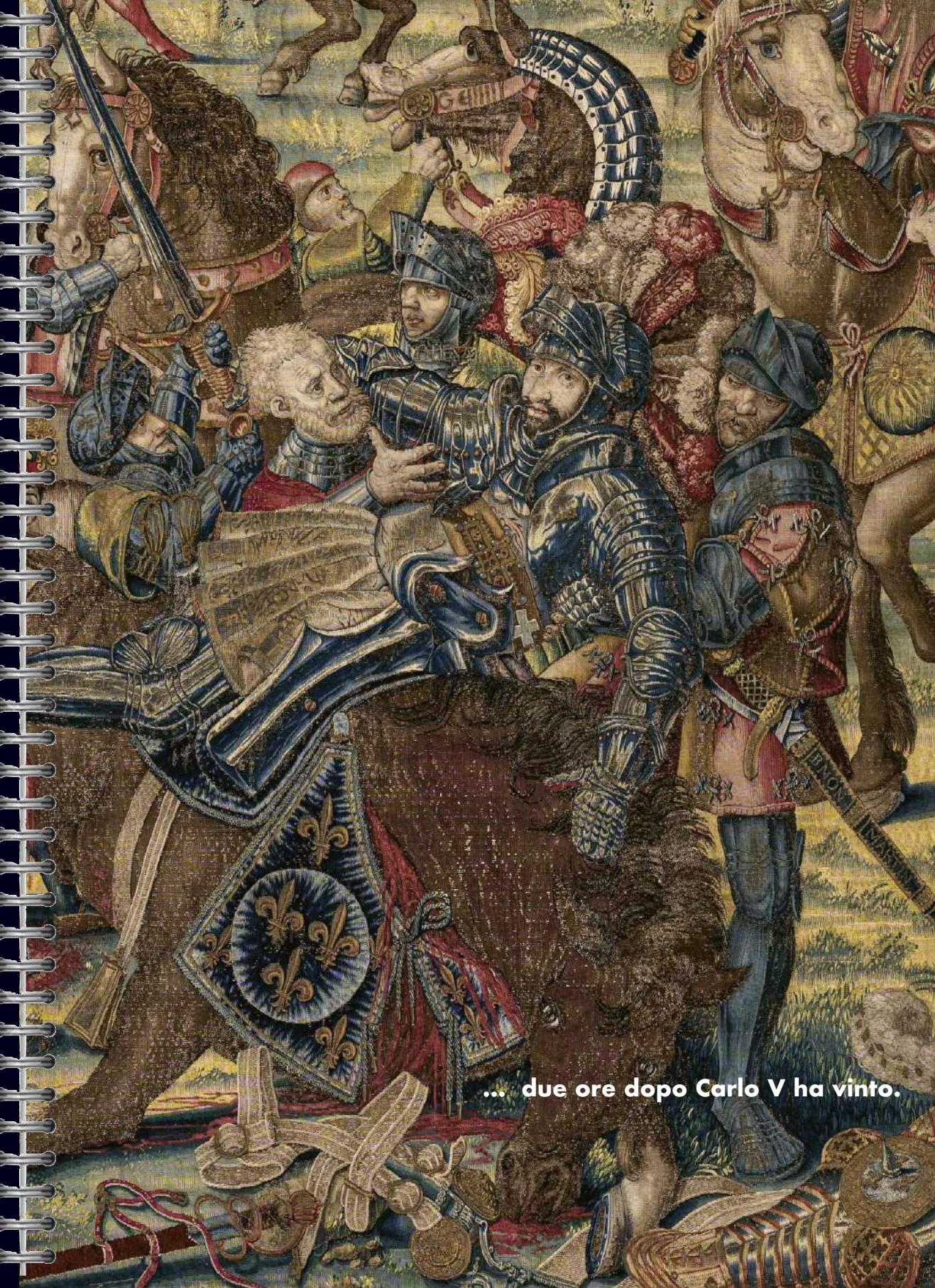
Gli svizzeri, attaccati dai soldati spagnoli cercano di salvarsi dirigendosi verso il Ticino, presso un ponte di barche. Li attende una brutale sorpresa: in precedenza il comandante spagnolo, dopo aver passato il fiume, ha fatto distruggere il ponte. Inseguiti dalla cavalleria spagnola, gli svizzeri si gettano nel fiume dove molti di loro troveranno la morte travolti dalla veloce corrente delle acque.

Fine della Battaglia di Pavia: durata circa due ore.

Trionfo e schiacciente vittoria di Carlo V; la cattura di Francesco I fu un colpo micidiale per la Francia e i francesi.

La sconfitta fu inimmaginabile: circa 8.000 soldati perdono la vita, i prigionieri sono a migliaia. Le perdite degli spagnoli (Imperiali), sono minime: circa 500 uomini.

La battaglia di Pavia segnò un punto di svolta fondamentale per la storia moderna. Non fu solo una vittoria bellica tra Francia e Spagna, ma anche un cardine della storia e del Rinascimento in Europa e in Italia.



... due ore dopo Carlo V ha vinto.

Zuppa Pavese

Soupe à la pavoise

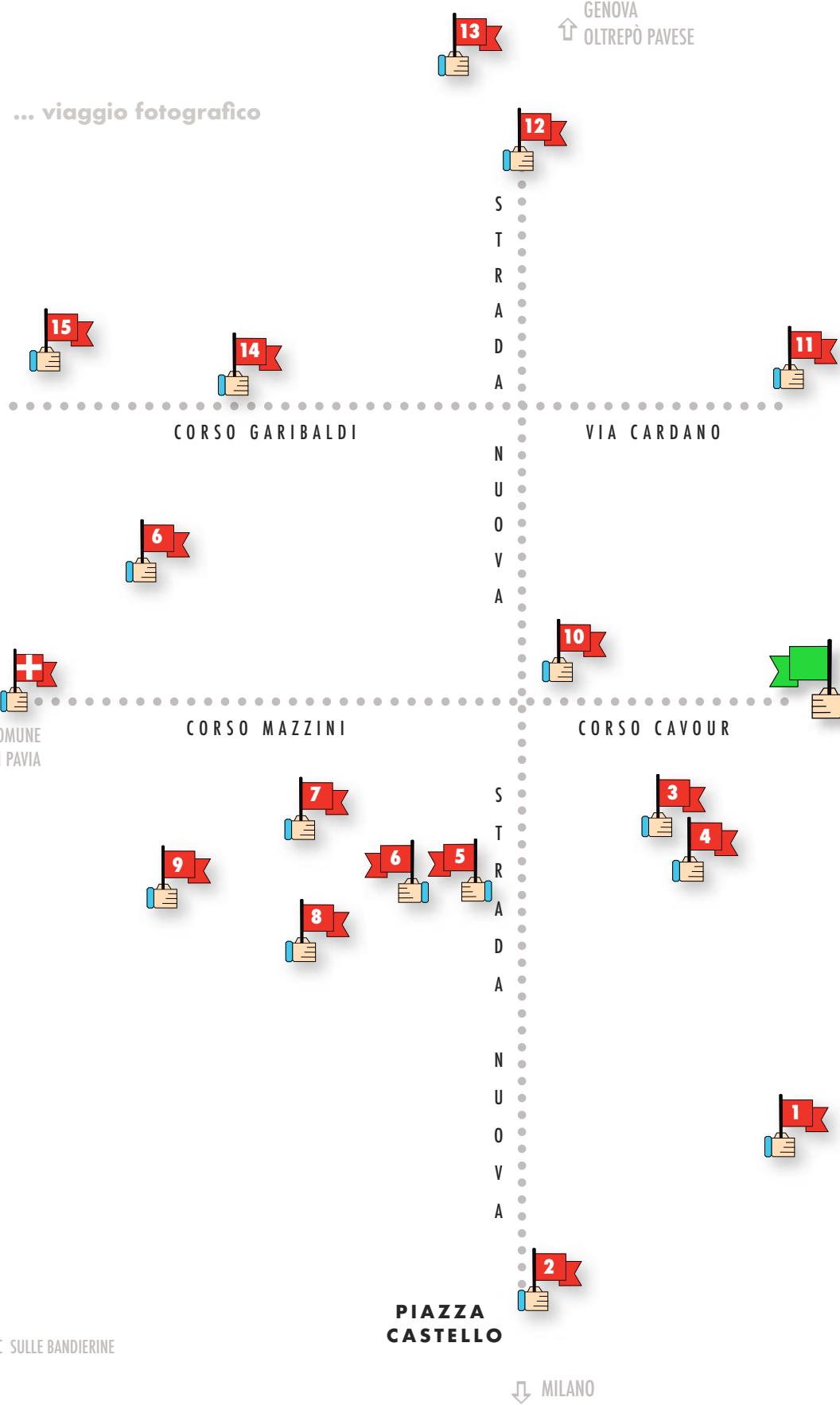
Francesco I è caduto prigioniero e dal castello di Mirabello è condotto alla Certosa dai vittoriosi spagnoli...

Durante il tragitto, il Re prigioniero sostò nel casolare di una povera popolana: la dispensa era vuota, ma le fu ordinato di servire del cibo al Re, e subito. Così nacque la ricetta d'una zuppa. La malcapitata gettò in una scodella di cocci tutto ciò che aveva: due uova fresche rimaste nel pollaio, una fetta di pane abbrustolito, briciole di formaggio stagionato e brodo bollente.

Francesco gradì molto quel semplice piatto, gli diede un nome da quel giorno (e ancora oggi) si chiamò "Soupe à la pavoise".



... viaggio fotografico



GENOVA
OLTREPÒ PAVESE

Clic sulle bandierine

"LA MINERVA"

- | | | |
|----------------------------|---------------------------|------------------------|
| 1. S. Pietro in Ciel d'Oro | 6. Torri | 11. S. Teodoro |
| 2. Castello Visconteo | 7. S. Maria di Canepanova | 12. Ponte Coperto |
| 3. S. Giovanni Domnarum | 8. S. Francesco | 13. S. Maria in Betlem |
| 4. S. Maria del Carmine | 9. Collegio Ghislieri | 14. S. Michele |
| 5. Università degli Studi | 10. Duomo | 15. Collegio Borromeo |

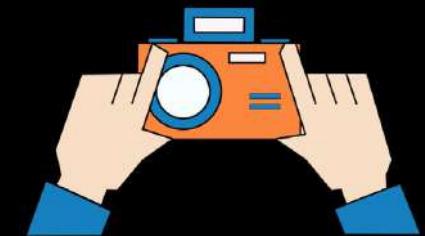
PHOTO&COOK

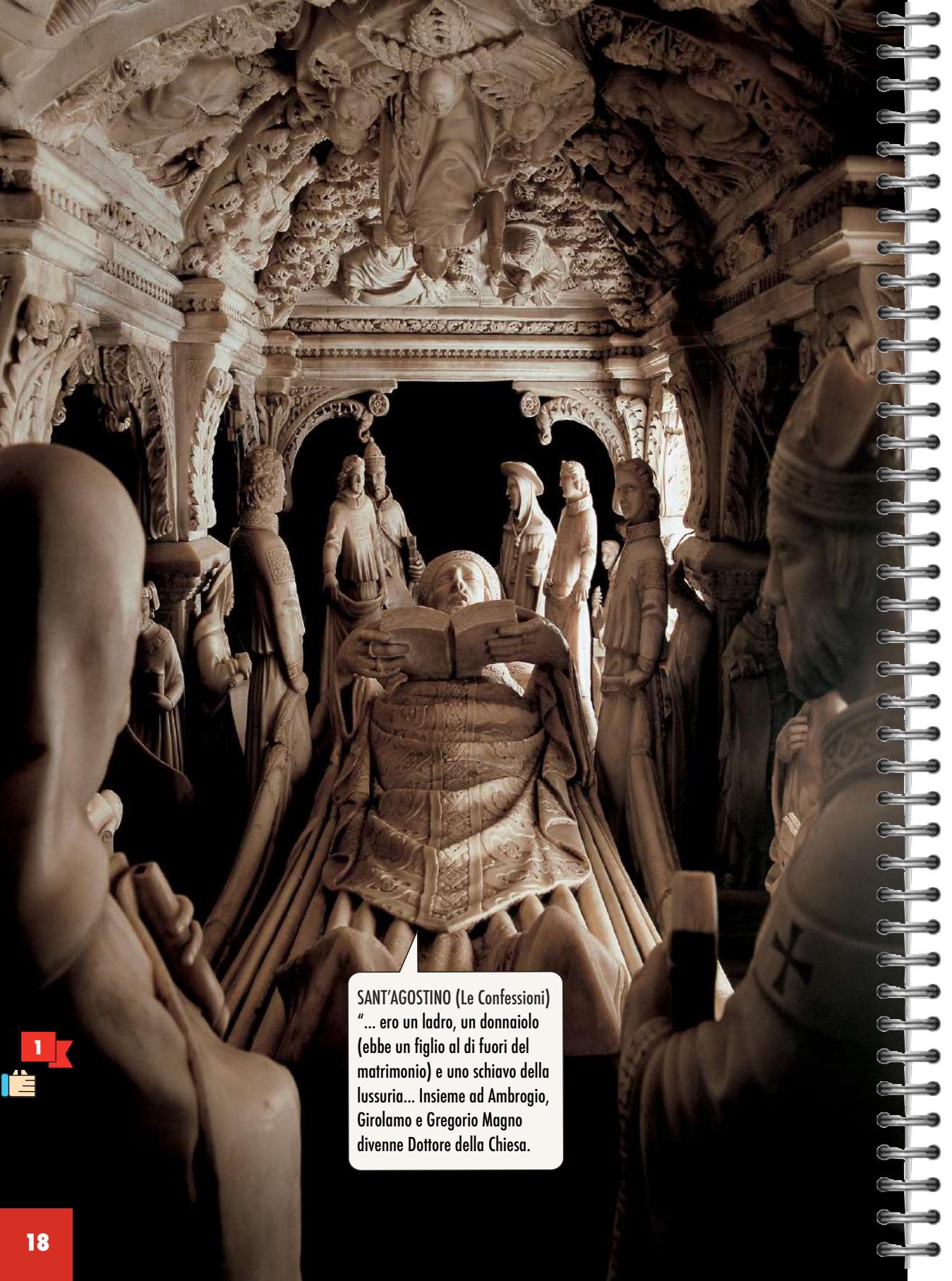
UN GIORNO A **PAVIA**

VIA

AVIA

PAVIA
è anche la capitale del riso





SANT'AGOSTINO (Le Confessioni)
"... ero un ladro, un donnaiolo
(ebbe un figlio al di fuori del
matrimonio) e uno schiavo della
lussuria... Insieme ad Ambrogio,
Girolamo e Gregorio Magno
divenne Dottore della Chiesa.



CASTELLO VISCONTEO
Fu voluto da Gian Galeazzo Visconti (1360 circa) perché:
"Voleva avere un palazzo
per sua abitazione, un giardino
per i suoi svaghi e una cappella
per sua devozione".



Una visita al Castello
non può finire senza
avere visitato i Musei
Civici con le sue belle
e misteriose donne!



MUSEI CIVICI DEL CASTELLO

Francesco Hayez dedica alla delazione per motivi d'amore tre dipinti: questa splendida e sensuale dama è il primo a essere eseguito alla metà dell'800.

I borlotti sono grandi amici del corpo: abbassano il livello di colesterolo nel sangue, la glicemia e preservano la salute delle ossa.

PV · COOK

Risotto con i borlotti

Mettere a bagno i fagioli borlotti, per una notte, in acqua fredda.

Cuocerli a pentola coperta in abbondante acqua fredda, unendo un paio di foglie di salvia ed una di alloro, devono risultare teneri in un'ora circa: salare solo al termine della cottura.

In un tegame far appassire la cipolla con l'olio e metà del burro, unire la pancetta tagliata a dadini e far rosolare per pochi minuti.

Aggiungere il riso e farlo tostare a fuoco vivo, quindi sfumare con il vino, far evaporare, aggiungere i pomodori pelati con i fagioli scolati.

Cuocere il risotto per 18 minuti circa bagnando con il brodo. Levare dal fuoco, mantecare con il burro restante e con un'abbondante manciata di grana padano grattugiato. Servire caldo.



INGREDIENTI

300 gr di riso Carnaroli
1 piccola cipolla tritata
200 gr di fagioli borlotti
200 gr di pomodoro
2 cucchiai di olio extra vergine di oliva
50 gr di burro

40 gr di pancetta affumicata
1/2 bicchiere di vino bianco
grana padano grattugiato
1 litro di brodo (circa)





S. MARIA D. CARMINE
La più grande chiesa della città con la sua maestosa facciata in cotto lombardo.

S. GIOVANNI DOMNARUM.
La sua cripta è la più antica di Pavia.
Puoi vederla a 100 metri da S. Maria del Carmine.

Le castagne non contengono naturalmente colesterolo, aiutano a ripulire il sangue dal suo eccesso; sono ricche di fosforo: efficace alleato naturale per la memoria.

PV · COOK

Risotto con le castagne

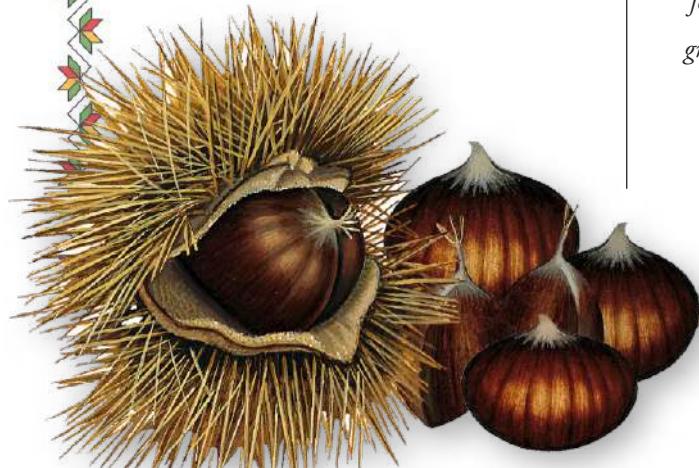
Se si acquistano castagne fresche, prima bollirle in abbondante acqua leggermente salata per circa 10 minuti, scolarle e (appena si riesce a tenerle in mano senza scottarsi) sbuciarle privandole anche della pellicina interna, quindi spezzettarle grossolanamente. Il risotto: far sciogliere a fuoco basso metà burro e l'olio, aggiungere la cipolla, farla imbiondire, unire il riso e farlo tostare; alzare il fuoco e versare prima il vino, lasciandolo evaporare, quindi due mestoli di brodo bollente e le castagne.

Continuare a mescolare aggiungendo gradatamente brodo bollente e portare a cottura (circa 18 minuti). Mantecare con il burro e il grana padano grattugiato. Servire subito, cospargendo con foglioline di maggiorana fresca.



INGREDIENTI

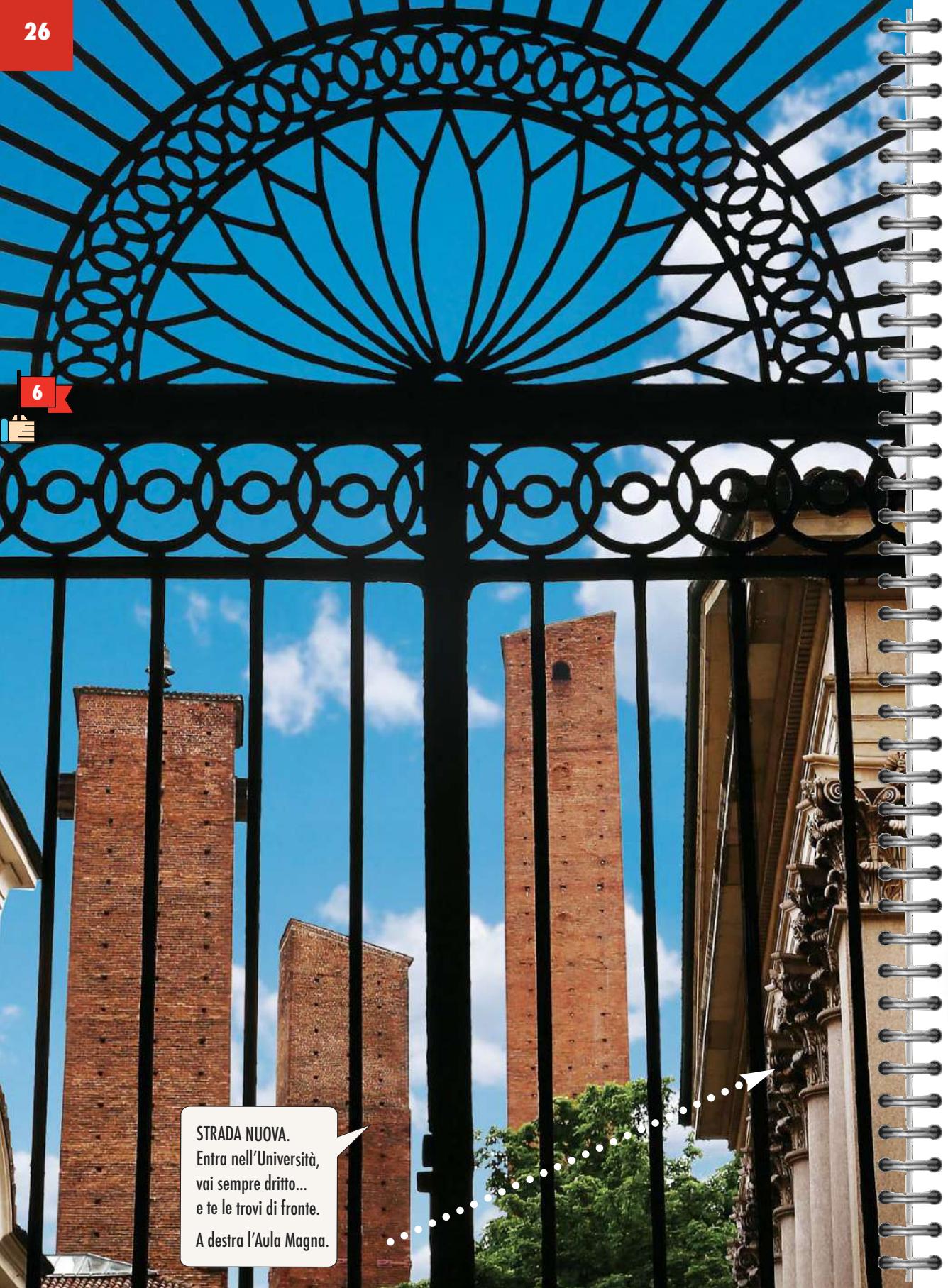
300 gr di riso Carnaroli
1 cipolla piccola tritata
1/2 bicchiere di vino bianco
400 gr di castagne fresche (sottovuoto o congelate)
60 gr di burro
2 cucchiai d'olio extra vergine italiano
foglioline di maggiorana
grana padano grattugiato





UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
Cortile delle Magnolie:
in primavera è il più profumato
giardino di Pavia...
E nel Cortile delle Statue, Luigi
Porta, Antonio Bordoni Bartolo-
meo Panizza e Camillo Golgi
osservano studenti e turisti.





6

I semi di zucca contengono una grande quantità di magnesio, ottimo energetico e tonificante. Sono molto proteici, gustosi da soli o nell'insalata.

PV · COOK

Risotto con la zucca

Tagliare la zucca a cubetti e farla cuocere con poca acqua calda o in forno. Nel frattempo in una casseruola scalolare l'olio e metà burro, far rosolare a fuoco dolce la cipolla; aggiungere la zucca e far insaporire.

A parte far tostare il riso in un tegame antiaderente, sfumare con il vino bianco, aggiungere la cipolla e la zucca, portare a cottura unendo man mano il brodo bollente.

Un minuto prima di spegnere amalgamare al risotto un trito di rosmarino e timo, una macinata di pepe fresco, quindi mantecare con il burro.

Servire con abbondante grana padano grattugiato.



INGREDIENTI

300 gr di riso Carnaroli
1/2 cipolla finemente tritata
300 gr di zucca "delica"
1 cucchiaino d'olio extra vergine di oliva
40 g burro
1/2 bicchiere di vino bianco
grana padano grattugiato
rosmarino, timo, pepe
1 litro di brodo (circa)



PV - COOK

Risotto pere e gorgonzola

Il gorgonzola, grazie
alla triplice fermentazione,
non contiene né glutine,
né lattosio.

Sbucciare le pere, togliere i semi e ridurle a cubetti. Tritare finemente la cipolla, porla in un tegame con il burro con i cubetti di una pera; far imbiondire e aggiungere il riso.

Tostare per qualche minuto, unire il vino e lasciarlo sfumare, poi man mano che il riso si asciuga, aggiungere un mestolo di brodo alla volta, fino a fine cottura (15 minuti).

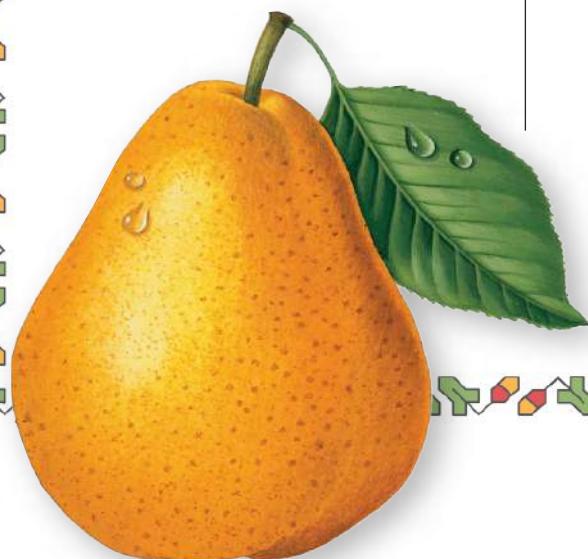
Nel frattempo eliminare la crosta del gorgonzola e tagliarlo a cubetti.

Cinque minuti prima che il risotto sia pronto aggiungere sia i cubetti di gorgonzola che quelli delle pere rimaste. Spegnere il fuoco, spolverare con il grana padano grattugiato e mantecare con il burro rimasto.



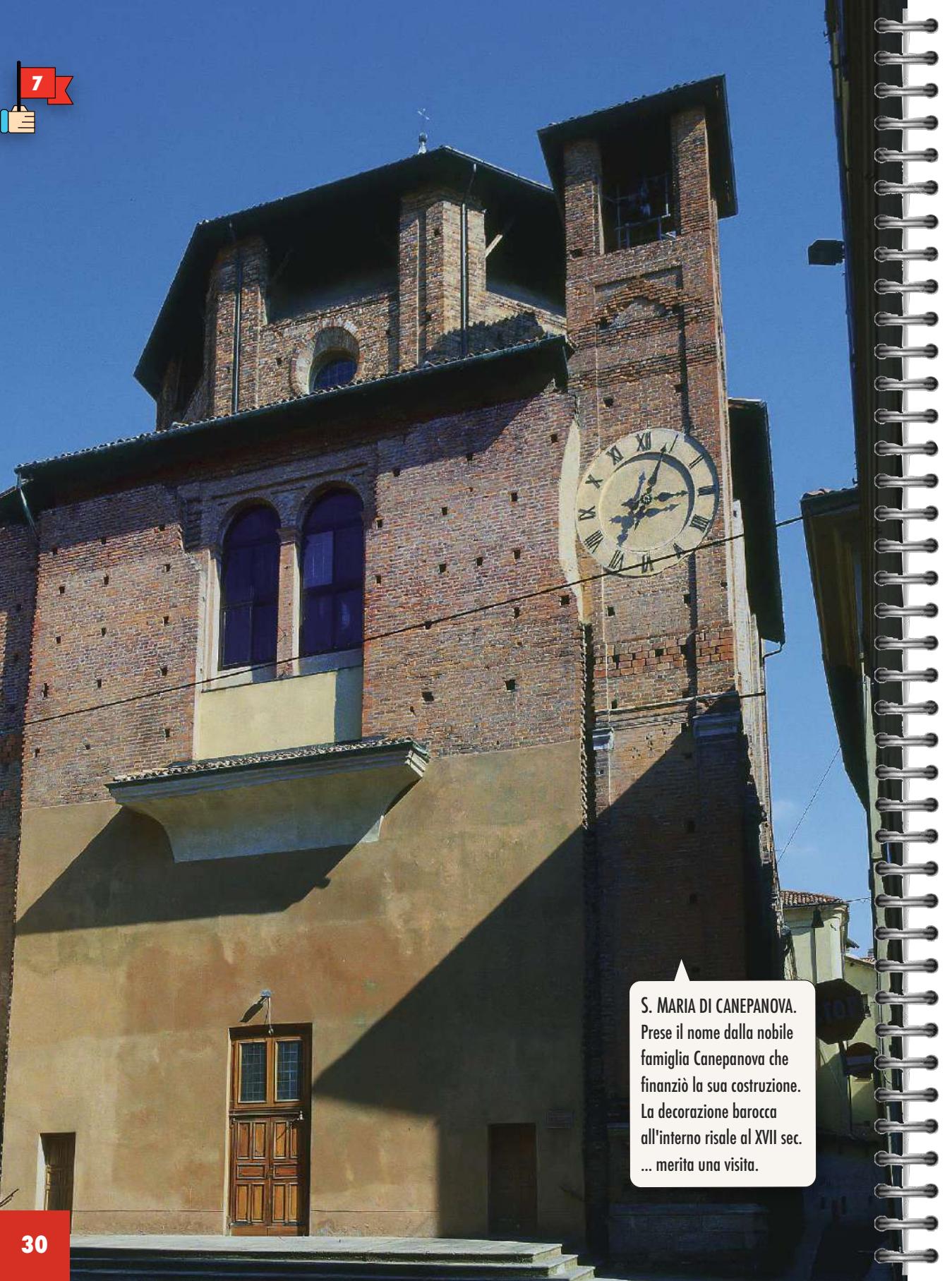
INGREDIENTI

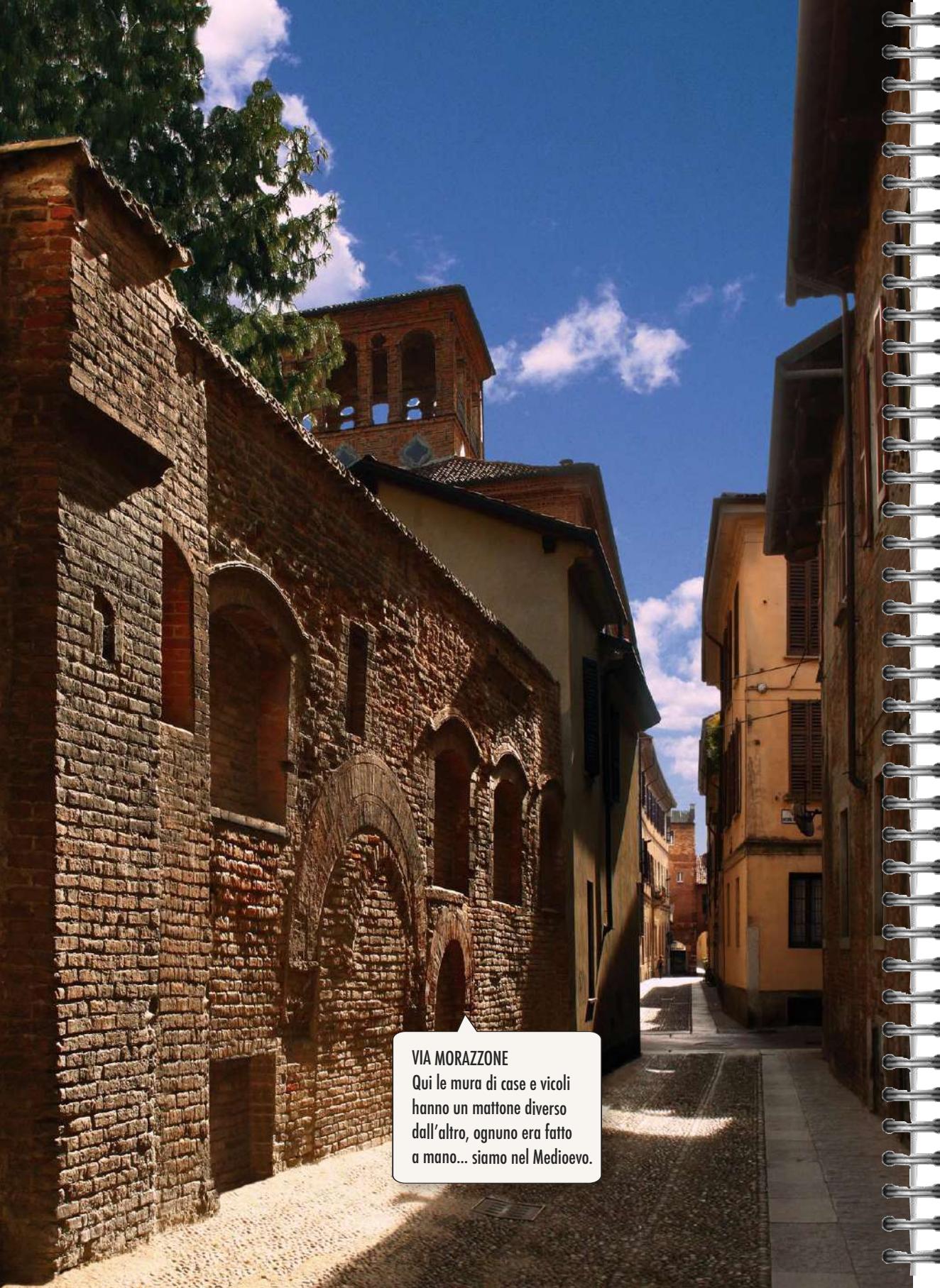
300 gr di riso Carnaroli
1 cipolla piccola tritata
1/2 bicchiere di vino bianco
2 pere
100 gr di gorgonzola
50 gr burro
grana padano grattugiato
1 litro di brodo (circa)



VIA LUIGI PORTA

Qui sei nell'antichissima
Pavia longobarda: vie, vicoli,
piccole piazze, sono dedicate
a uomini e donne che hanno
reso la città capitale del Regno
Italico dal VI al IX secolo.





VIA MORAZZONE

Qui le mura di case e vicoli hanno un mattone diverso dall'altro, ognuno era fatto a mano... siamo nel Medioevo.



PV · COOK

Risotto con i peperoni

Il peperone contiene una quantità doppia di vitamina C rispetto agli agrumi, questo lo rende un prezioso alleato per la difesa del sistema immunitario e molto utile a rafforzare la muscolatura.

Far appassire a fuoco dolce la cipolla con metà burro e l'olio; pulire i peperoni dai semi e dalle parti bianche, tagliarli a cubetti ed aggiungerli alla cipolla; far rosolare per pochi minuti avendo cura di non bruciare la cipolla e la buccia dei peperoni.

Unire il riso, tostarlo, bagnare con il vino bianco, far evaporare e cuocere per 18 minuti, aggiungendo poco alla volta il brodo, mescolare continuamente. Spegnere, mantecare con il burro e il grana padano; far riposare un paio di minuti. Portare in tavola il risotto cosparso con prezzemolo tritato finemente.



INGREDIENTI

2 peperoni 'quadri'
(1 rosso e 1 giallo)

1 cipolla piccola tritata
qualche foglia di prezzemolo

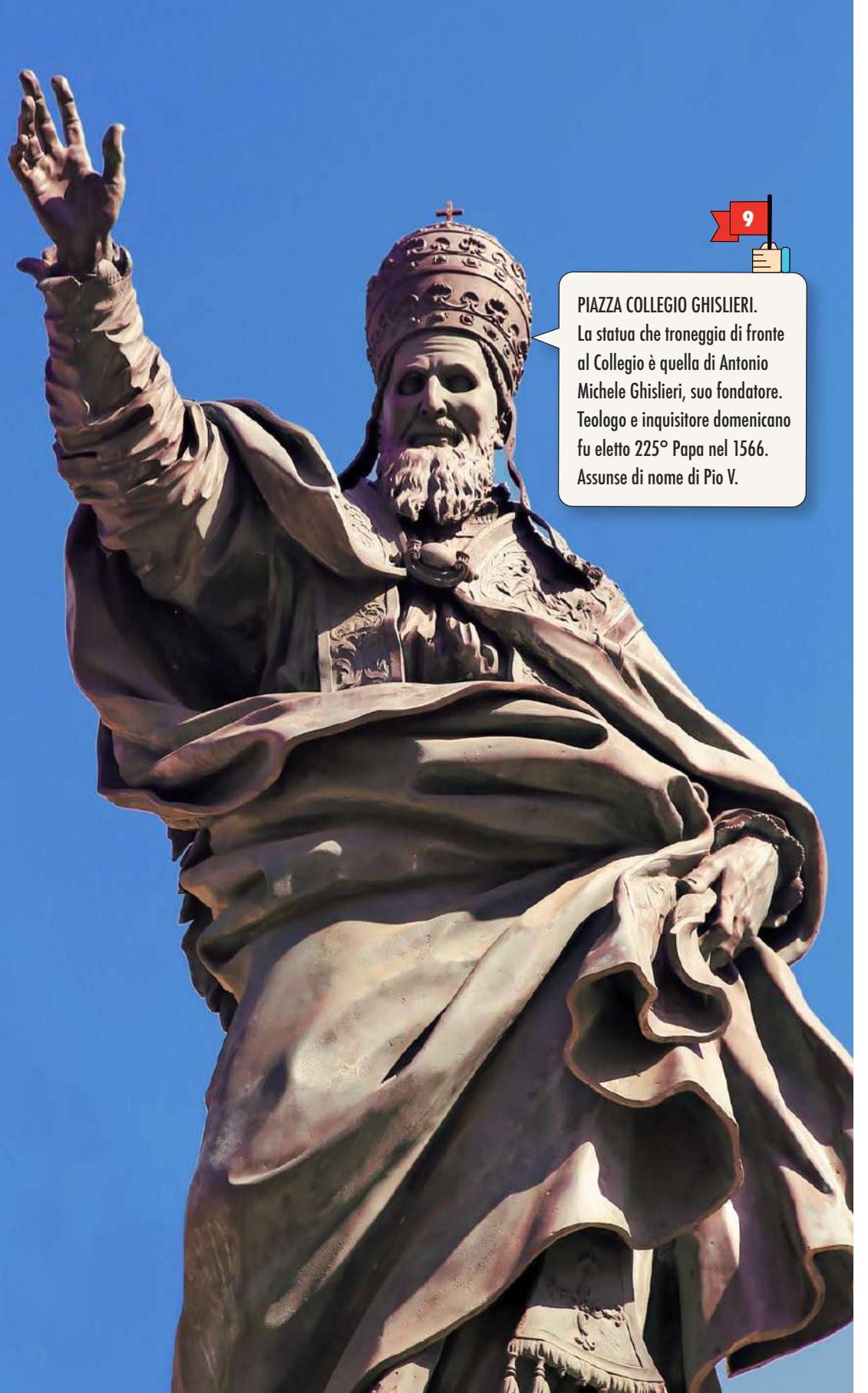
1/2 bicchiere di vino bianco

2 cucchiai d'olio
extra vergine di oliva

50 gr di burro
grana padano grattugiato

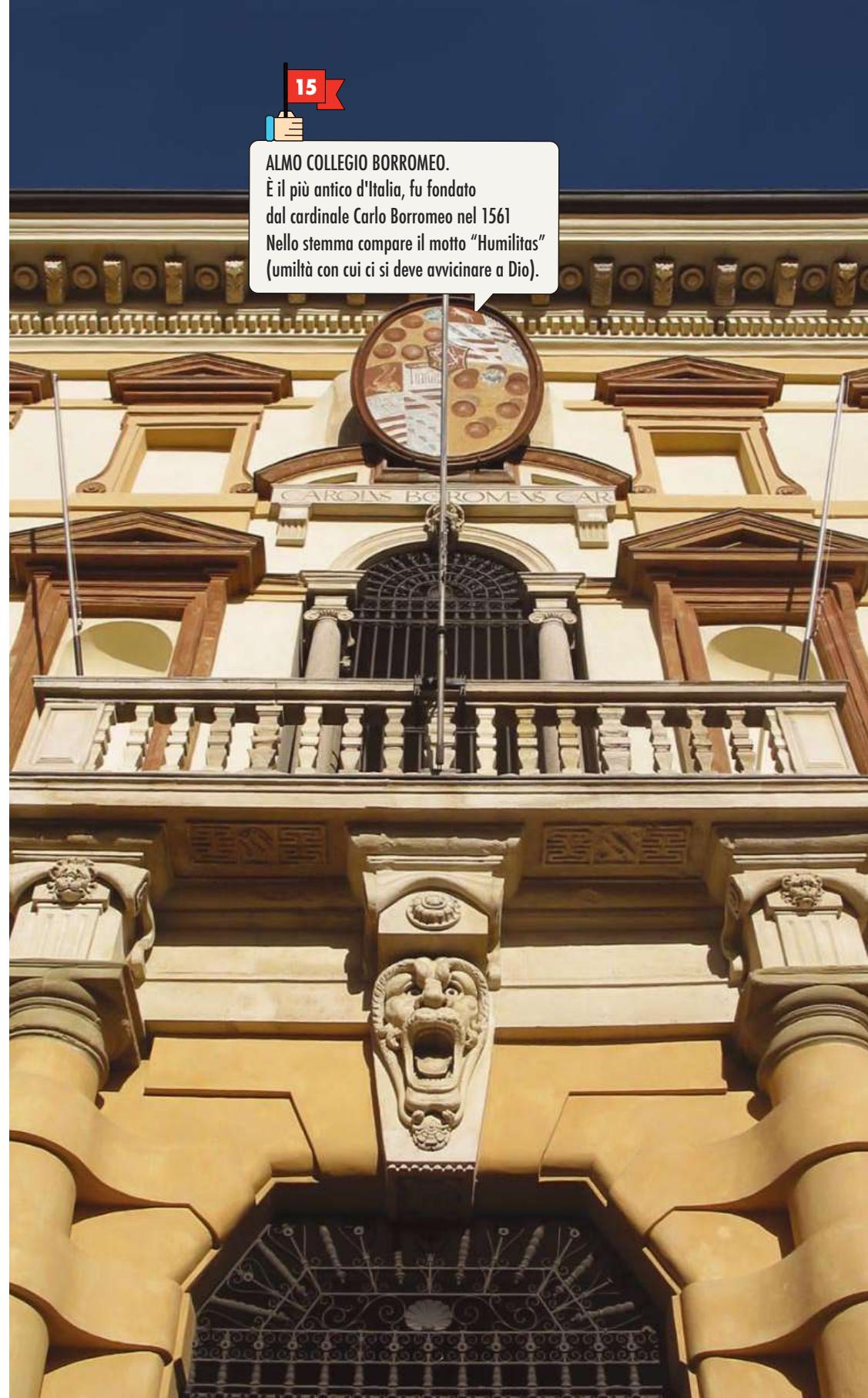
1 litro di brodo (circa)





PIAZZA COLLEGIO GHISLIERI.
La statua che troneggia di fronte al Collegio è quella di Antonio Michele Ghislieri, suo fondatore. Teologo e inquisitore domenicano fu eletto 225° Papa nel 1566. Assunse di nome di Pio V.

15



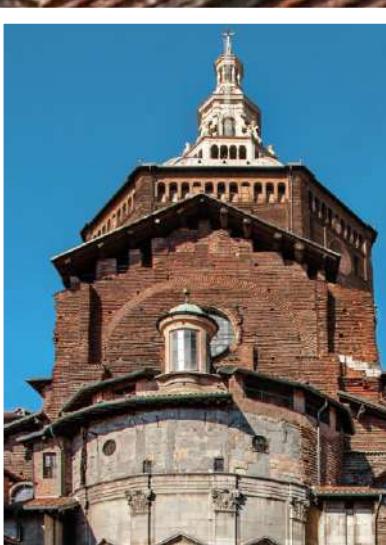
ALMO COLLEGIO BORROMEO.
È il più antico d'Italia, fu fondato dal cardinale Carlo Borromeo nel 1561 Nello stemma compare il motto "Humilitas" (umiltà con cui ci si deve avvicinare a Dio).

"IL REGISOLE"

Questa statua l'ha fatta
lo stesso scultore che ha
realizzato "La Minerva"

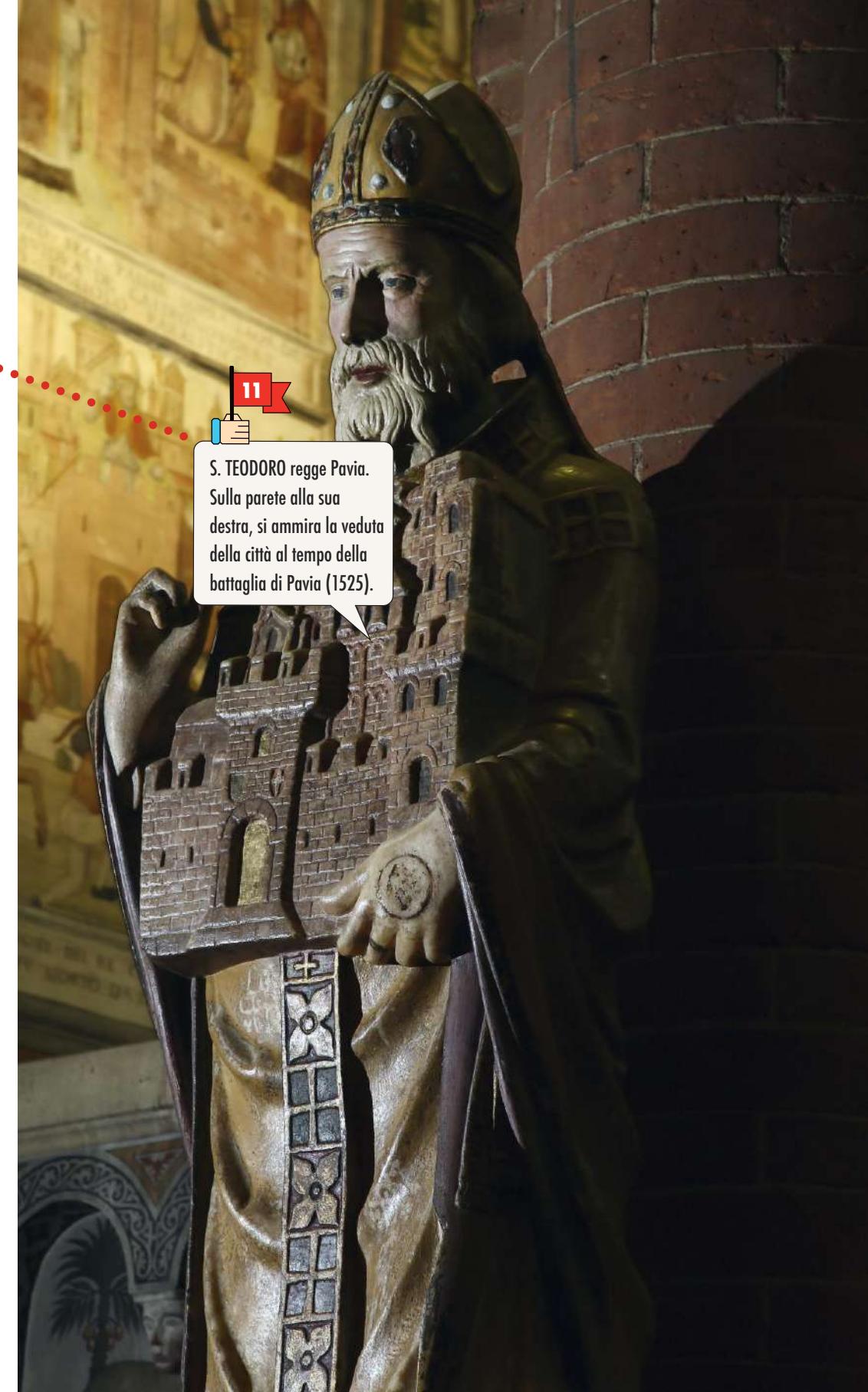


DUOMO.
La cupola, alta 97 metri,
è la quarta in Italia per
dimensione. La prima
è quella della Basilica
di San Pietro a Roma.





Proseguire e si arriva nella piazza della basilica di S. Teodoro, invece se giri a sinistra in Via Pessani ti trovi qui sotto... di fronte alla stupenda Casa degli Eustachi.



S. TEODORO regge Pavia. Sulla parete alla sua destra, si ammira la veduta della città al tempo della battaglia di Pavia (1525).



PV · COOK

Minestrone di riso

Mettere in una pentola alta, con abbondante acqua fredda, tutte le verdure tagliate grossolanamente, tranne il riso, il cavolo, il basilico.

Cuocere lentamente per circa tre ore. Versare acqua bollente man mano che si consuma; aggiungere il cavolo un'ora prima del termine della cottura, aggiustare di sale.

Mettere il riso 15 minuti prima di togliere il minestrone dal fuoco.

Prima di servire, schiacciare con una forchetta le patate per inspessire il brodo, sminuzzare il basilico a mano e aggiungere l'olio senza farlo cuocere.

Servire con abbondante grana padano grattugiato (d'estate è ottimo gustato freddo).



INGREDIENTI

300 gr di riso Carnaroli
 1 cavolo verza,
 3 cipolle, 1 zucchina,
 4 carote 3 gambi di sedano
 4 patate, 2 pomodori
 300 gr di fagioli borlotti
 1 mazzetto di basilico
 un battuto di lardo tritato
 2 cucchiai d'olio evo
 1 spicchio d'aglio
 150 gr di cotechine
 sale



14

SAN MICHELE

Federico Barbarossa nella primavera del 1155 fu incoronato re d'Italia in questa basilica. Da ammirare il pavimento a mosaico dell'altare maggiore e la spettacolare cripta.

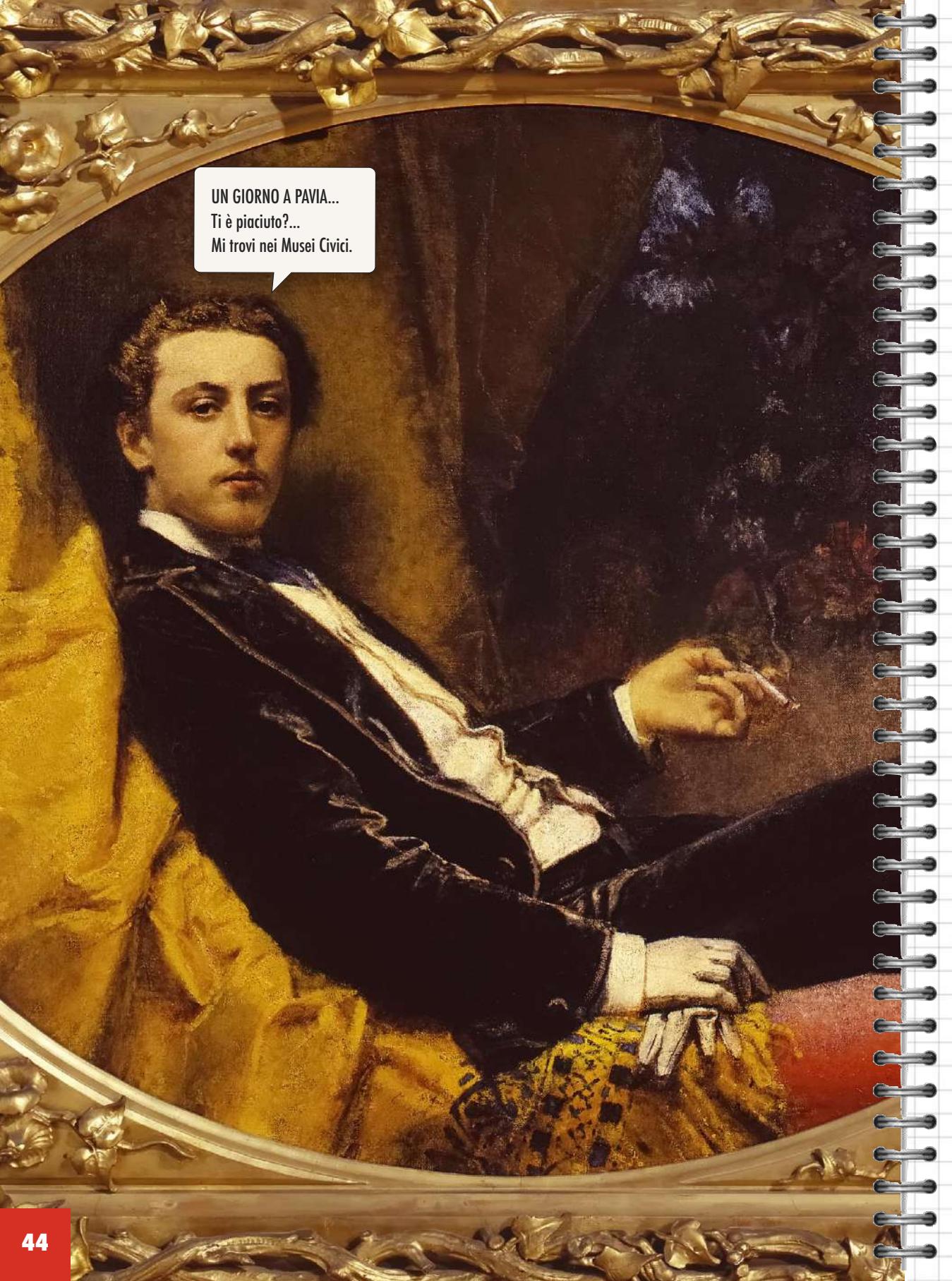


12

IL PONTE COPERTO, che sorvola il Ticino, è uno dei più spettacolari in Italia, è lungo oltre 200 metri. Ce n'è uno "gemello" a Bassano del Grappa in Veneto.

13

S. MARIA IN BETLEM
I pellegrini che andavano in Terra Santa sostavano in questa chiesa.

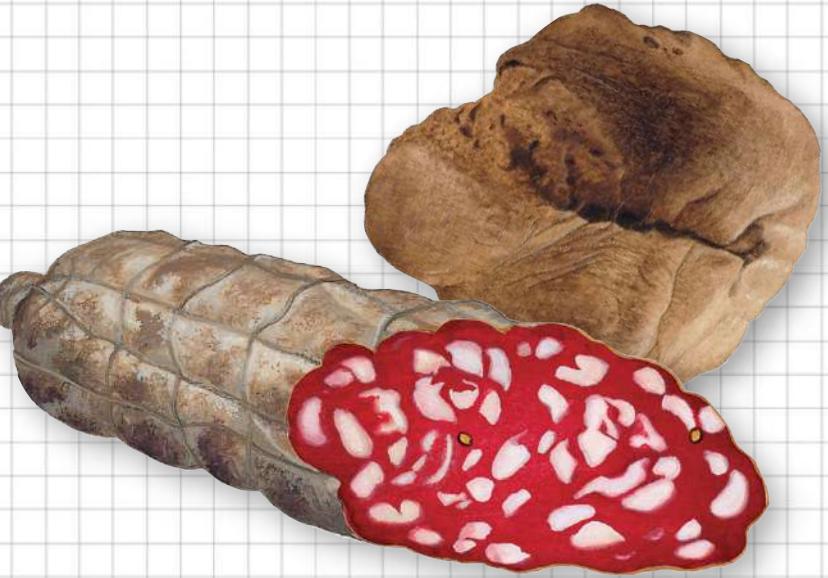


per finire

un panino con il salame e...

Il salame di Varzi deve il suo successo alla particolare posizione geografica del territorio d'origine: la Valle Staffora, posta tra la pianura e il mare, fu interessata nei secoli da intensi scambi commerciali con la Liguria e protagonista indiscusso fu il sale, elemento indispensabile per la conservazione del salame.

La Valle Staffora ha sempre favorito il flusso di correnti marine verso l'entroterra, contribuendo a dare al clima dell'Oltrepò Pavese caratteristiche ottimali per la produzione e la stagionatura del salame di Varzi: per tutti questi motivi divenne ben presto un elemento costante nella tradizione contadina dell'Oltrepò Pavese: nutriente, gustoso e "goloso". Gustare alcune fette di salame, dolci, profumate, accompagnate dal buon miccone locale è senza dubbio il modo migliore per incontrare, conoscere e amare la grande cultura gastronomica dell'Oltrepò Pavese, insieme alla...



la torta

Paradiso di Pavia



Ammorbidite bene 100 gr di burro, aggiungete 200 gr. di zucchero e il succo di mezzo limone; lavorate bene, poi aggiungete 100 gr di farina, 100 gr di fecola di patate, due uova e mezza bustina di lievito, formate un impasto morbido e omogeneo.

Versate in uno stampo imburrato spolverato di fecola e fate cuocere in forno a 180° per 40/50 minuti, controllate la fine cottura con uno stuzzicadente: deve risultare asciutto.

Spolverizzate con zucchero vanigliato.

Puoi vedere
"UN GIORNO A PAVIA"
anche sulla SMART TV...
(TV + Internet + App)

Connettere tablet/telefono alla stessa rete Wi-Fi: aprire le impostazioni cercare "Screen mirroring" oppure "Proiezione dello schermo". Appare il nome della propria Tv, selezionare. La connessione è fatta.



Si ringrazia

MUSEO
E REAL BOSCO DI CAPODIMONTE

fotografie
PIER ENRICO FERRI

illustrazioni
GIONATA ALFIERI (ortaggi)
ANTONIO MONTEVERDI (vedute di Pavia)

- LA "MINERVA"
- CORSO CAVOUR
- ▲ STRADA NUOVA
- CORSO GARIBOLDI
- CORSO MAZZINI

CORSO CAVOUR

La Minerva è alle spalle...

ANCHE I MILANESE devono concederci che Pavia col bel tempo è proprio una bella città, forse la più bella città di Lombardia... Quel cielo manzoniano così bello quando è bello, si distende particolarmente su di lei, che se lo gode sollevandosi tutta...

CESARE ANGELINI

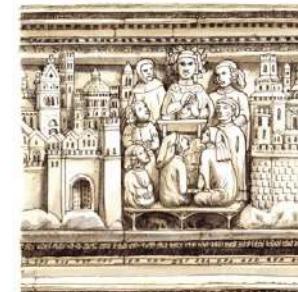
CASTELLO



TEATRO



SAN PIETRO IN CIEL D'ORO



DUOMO



● → ■ → Via Bossolaro

PIAZZA VITTORIA



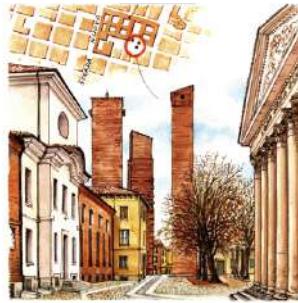
● → ■

CASA DEGLI EUSTACHI



● → V.le Libertà → Lungo Ticino
→ Via Ballerini → Via P.ta Pertusi

TORRI



● → ■ → ▲ → Università
Ingresso Centrale

SAN FRANCESCO



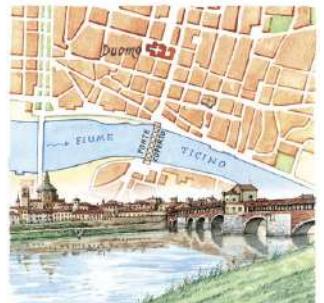
● → ■ → ▲ → Corso C. Alberto

COLLEGIO GHISLIERI



● → ■ → ▲ → C.so C. Alberto
→ Via Goldoni

PONTE COPERTO



● V.le Libertà → Lungo Ticino Visconti

BORGO TICINO



● V.le Libertà → Lungo Ticino
→ (attraversare il Ponte Coperto)

UNIVERSITÀ



● → ■ → ▲

SAN MICHELE



● → ■ → ▲ → ■
→ Via San Michele

COLLEGIO BORROMEO



● → ■ → ▲ → ■
→ Via San Giovanni in Borgo

SAN LANFRANCO



● → Corso Manzoni → Via Riviera
→ Via S. Lanfranco Beccari

UN GIORNO A PAVIA IN A DAY

ILLUSTRAZIONI DI ANTONIO MONTEVERDI