**Invito a cena inedito in un refettorio cinquecentesco.**

**A Pavia “Collegio antico fa buon brodo”: il Ghislieri per la prima volta apre le porte a tutti per un evento benefico**

*Per la prima volta in 450 anni di storia sabato 2 dicembre l’antico Collegio di merito Ghislieri di Pavia – uno dei più antichi e primo collegio misto in Italia – apre le porte a tutti per un evento inedito: una cena-conferenza nel suo refettorio cinquecentesco, preceduta da una visita negli spazi storici. Tappa in biblioteca, dove è custodito uno dei più antichi ricettari mai composti, quello di Bartolomeo Scappi, il “cuoco dei papi”, risalente alla seconda metà del Cinquecento. Obiettivo: evidenziare attraverso il cibo il rapporto fra territorio, scienza e storia. Parte del ricavato sarà devoluto alla Comunità di Sant’Egidio, a sostegno di persone e famiglie in situazioni di disagio economico*

Entrare in uno dei Collegi più antichi d’Italia, varcare la soglia del refettorio cinquecentesco che ha accolto allievi illustri come Carlo Goldoni e sedersi alla stessa tavola di allora, per una cena dal sapore inedito. Per la prima volta dal 1567 il Collegio Ghislieri di Pavia apre le porte a chiunque voglia visitare il Collegio, conoscere e degustare i prodotti locali con alcune guide d’eccezione, fra cui il Rettore del Collegio stesso Alessandro Maranesi.

L’appuntamento è per **sabato 2 dicembre** con **“Collegio antico fa buon brodo”**: non una semplice cena, ma un approfondimento del legame fra territorio, scienza e storia dove il fil rouge è proprio il cibo. La serata si apre alle 19.30 con una visita nei principali spazi del Collegio fra cui il **salone del Rettorato** e la sua famosa **Biblioteca storica**, dove è conservato **uno dei più completi trattati di Gastronomia del XVI secolo**, scritto da **Bartolomeo Scappi**. Scappi prestò servizio come cuoco presso personaggi importanti del tempo, tra cui i pontefici Paolo III e Pio V - fondatore del Ghislieri - per il quale curò il banchetto d’intronizzazione, divenendone successivamente “cuoco segreto” (cioè “privato”). Cuoco sopraffino, fu un lungimirante antesignano della tecnica culinaria: nel suo trattato sono descritte innovative soluzioni tecniche della ristorazione e contiene insegnamenti di cucina, oltre mille ricette, suggerimenti per la conservazione degli alimenti, dettagli per allestire banchetti e tutto ciò che doveva conoscere un cuoco rinascimentale di alto livello.

Alle 21 ci si siede alla tavola dell’antico refettorio per la cena a base di piatti e ingredienti del territorio: riso e zucca – rigorosamente di aziende agricole locali – sono alcune delle materie prime che compongono un ricco menu curato dai cuochi esperti del Gruppo Pellegrini. La cena è accompagnata da alcuni interventi di **Daniele Amodio**, giovane esperto di storia dell’alimentazione, e di **Christian Uccellatore**, responsabile del ristorane solidale *Ruben* gestito dal Gruppo Pellegrini. Tutto per capire i tanti ruoli che l’alimentazione hanno giocato da secoli nella nostra società, in un luogo iconico dove da sempre cibo e alta formazione accademica sono andati di pari passo.

Parte del ricavato della serata andrà a sostenere i progetti della Comunità di Sant’Egidio di Pavia, da anni impegnata nell’assistenza delle persone senza fissa dimora, nell’aiuto alimentare a centinaia di famiglie in situazioni di disagio economico e nel supporto ad anziani soli e minori.

**Il Ghislieri, Collegio di merito dal 1567**

Il Collegio Ghislieri, fondato nel 1567 da San Pio V, è uno dei più antichi collegi universitari d'Italia. Il palazzo cinquecentesco sede del collegio, situato nel centro storico di Pavia, ospita circa 200 studenti tra gli iscritti all'ateneo pavese. Suoi elementi centrali sono il quadriportico del piano terreno e il grande corridoio del primo piano (detto Quadrato), su cui si aprono le camere degli alunni. La cappella risale ai primi anni del XVII secolo e vi si giunge attraverso il Salone affrescato dedicato a San Pio.

Uno dei grandi tesori del collegio è la Biblioteca, che custodisce ancora i libri acquistati dal papa fondatore. Arricchita nei secoli grazie anche a numerosi lasciti di benefattori, ad oggi conta quasi 130.000 volumi. Il collegio dispone inoltre di numerose aule didattiche per lo svolgimento di corsi, seminari, conferenze e spazi comuni per fini ricreativi e di studio.

L’antica Chiesa di San Francesco da Paola che si affaccia su Piazza Ghislieri accoglie l’Aula Magna del Collegio Ghislieri che ospita numerose attività culturali cittadine e i concerti di Ghislierimusica.

**Menu della serata** **“Collegio antico fa buon brodo”**

BENVENUTO - Frittini al passaggio, noci di grana e prosecco

ANTIPASTO - Flan di zucca dell’Azienda Agricola Prandelli con fonduta di Parmigiano Reggiano, cipolla dorata di Voghera caramellata e polvere di caffè

PRIMO PIATTO - Riso dell’azienda “Tavazzani’’ ai porcini con mirtilli e fonduta di Burgundella SECONDO PIATTO - Cappello del prete brasato al Buttafuoco con riduzione di frutti rossi e spuma di patate alle erbe di Provenza

DESSERT - Bavarese di riso “Tavazzani’’ allo zafferano e vaniglia con salsa di castagne e crumble di frutta secca e cacao (Allergeni: Uova, lattosio, frutta a guscio)

VINI – Bollicine: Spumante metodo classico Pantheon, Azienda Vinicola Poggio da Monte

Rosso: Pinot nero Costa Del Vento, Azienda Agricola Ca’ Del Ge’

**Info e prenotazioni:** quelchepassailcollegio@ghislieri.it

*Il* ***Collegio Ghislieri****, fondato nel 1567 da papa Pio V e divenuto il primo collegio universitario misto d’Italia nel 1966, gode dell’Alto Patronato del Presidente della Repubblica e opera sotto la supervisione del Ministero dell’Università e della Ricerca, che lo riconosce come Ente di alta qualificazione culturale.*

**Ufficio stampa MediaMente:**

Silvia Gibellini cell. 339.8850143

stampa@mediamentecomunicazione.it

**Per la stampa pavese:**

Daniela Scherrer cell. 339.5656229

danielascherrer04@gmail.com