

Un mese per gustare i pesci dei laghi varesini

Pubblicato: Venerdì 21 Aprile 2006

Nove locali dove poter gustare il pesce di lago, cucinato con abbinamenti che possono sorprendere ma di sicuro effetto e accompagnato da una piacevole degustazione di miele delle prealpi. Da domani, sabato 22 aprile, fino al prossimo 21 maggio, in **nove ristoranti del Basso Verbano** sarà possibile partecipare alla rassegna **"I pesci di lago 2006"**, curata da Gianluigi Corrent e organizzata da **Confesercenti** in collaborazione con i ristoratori Ponte dell'Estlagomaggiore e l'Associazione gourmet e ristoratori. Importante anche **l'appoggio dei produttori di miele**; a tutti coloro che sceglieranno uno dei menù proposti (i prezzi vanno dai 28 ai 40 euro a seconda del ristorante) sarà regalato un vasetto del cosiddetto "oro delle Prealpi".

 L'iniziativa è stata presentata nelle sale di Villa Recalcati, alla presenza dell'assessore Specchiarelli: un segnale per sottolineare la necessità di dare **attenzione a un settore** – quello della pesca professionale – **nesso in ginocchio per lunghi anni dal problema del ddt** riscontrato nei pesci del Lago Maggiore. Un guaio non ancora del tutto archiviato, visto che gli agoni a tutt'oggi non possono essere commercializzati per via della contaminazione.

«Il pesce rappresenta una grande tradizione della nostra zona – **ha spiegato Corrent** (il secondo da destra nella foto) – e merita di essere riscoperto anche con **abbinamenti particolari come quelli con il miele**, proposti nei menù della rassegna. Il pescato dei nostri laghi vanta una grande qualità, e deve piuttosto ragionare in termini di quantità. Credo sia **necessario pensare ad allevamenti** sia per incrementare la produzione, sia per aumentare la cultura verso questo mondo. Intanto ci godiamo la rassegna 2006, che torniamo a organizzare con grande soddisfazione».

Di qualità ha parlato anche **Benito Di Ghionno**, presidente provinciale dell'Associazione gourmet e ristoratori. «È importante che i ristoranti coinvolti lavorino con grande serietà: solo così possiamo **rassicurare i clienti sulla provenienza nostrana dei pesci** e sulla qualità della cucina. E sono sicuro che gli esercenti che aderiscono all'iniziativa hanno tutte le caratteristiche per darle lustro». Di Ghionno ha anche invitato a non soffermarsi sul passato, ma a sperimentare anche con i prodotti tradizionali. «Si può **valorizzare il pesce di lago anche utilizzando ricette innovative**, giovani, accattivanti. Oggi il pesce si consuma in modo diverso da una volta ed è giusto proporre piatti come quelli presenti nei menù di "Pesci di lago 2006"».

 La chiusura (nella foto: l'assaggio finale) è stata affidata al presidente di Confesercenti, **Cesare Lorenzini**, e al direttore **Gianni Lucchina**. «Questa manifestazione – ha detto Lorenzini – è mirata a una determinata zona, quella del Basso Verbano, in cui si sta portando avanti un discorso interessante. Mi piace sottolineare che la nostra, come dice l'assessore Specchiarelli, **non sia solo una terra dedita alla produzione industriale** ma meriti anche attenzione sotto il profilo dell'ospitalità. Penso anche all'eventualità di **un turismo d'affari** che possa apprezzare iniziative come quella che presentiamo oggi».

Da Lucchina arriva invece un appello a favore degli chef di casa nostra. «Mi piacerebbe che **in occasione degli appuntamenti più importanti** che si tengono a Varese, come quelli organizzati alle Ville Ponti, **venissero convocati più spesso i ristoratori varesini**. Professionisti di alto livello, in grado di valorizzare anche i prodotti locali che sempre più meritano attenzione».

"Pesci di lago 2006" – I locali che aderiscono all'iniziativa

- Ristorante "La Biscia", piazza De Cristoforis 1 – Sesto C.
- Trattoria "San Pietro", via Crocera 8 – Lisanza di Sesto C.
- Trattoria Locanda "Sole", ruga del Porto Vecchio 1 – Sesto C.
- Ristorante "Da Andrea", via Cocquo 35 – Sesto C.
- Albergo Ristorante "Agnello", via Garibaldi 22 – Taino
- Ristorante Enoteca "Nettare di Giuggiole", via Greppi 43 – Angera
- Ristorante Hotel "Lido di Angera", viale Libertà 11 – Angera
- Ristorante Albergo "Belvedere", via Piave 11 – Ranco
- Ristorante "Il torchio", via Cavour 1 – Travedona Monate

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it