

Pesci gatto a go go: ecco come cucinarli

Pubblicato: Martedì 20 Giugno 2006

Il **pesce gatto** è ormai da tempo **uno degli ospiti principali del Lago di Varese**: ciò non farà piacere ai tradizionalisti ma è un dato di fatto. Sul lungolago della Schiranna gli amanti della pesca si stanno specializzando nella cattura di questo pesce e, tornati a casa, si ingegnano per trovare il modo migliore per cucinarli.

✖ **Qualcuno scommette a occhi chiusi sulle polpette**: dopo aver spinato il pesce se ne impasta la carne come per le normali polpette di carne e quindi si fanno friggere in olio bollente.

Tre anni fa furono **gi immigrati, soprattutto di origine africana**, a proporre ai varesini una "**Festa del pesce gatto**" all'interno della manifestazione "Harambee Fiesta" di Ternate. Fu predisposto uno **spazio gastronomico con diversi piatti etnici** a base di pesce gatto, con tanto di convegno sulle problematiche che questo animale crea nei nostri laghi.

Anche sul web però si trovano diverse ricette, provenienti dall'Italia e non solo, che possono offrire idee interessanti per consumare le prede dei pescatori.

Nel **Polesine consigliano il pesce gatto in umido**: fritto, accompagnato da un sugo alle verdure, sembra essere adatto per essere gustato con la polenta.

In Lombardia, uno spunto ci viene dalla **provincia di Brescia**: la proposta è quella di utilizzare i filetti per unirli a un **risotto con i piselli**, le zucchine e le carote.

Se attraversiamo l'Oceano e atterriamo sulle sponde del **Mississippi** troviamo un'altra ricetta interessante: in lingua originale è il "**Catfish Stew**", lo stufato di pesce gatto, bandiera della cucina creola da accompagnare con il gombo. Un vegetale tropicale che può essere sostituito dalla melanzana. Questo piatto è consigliato in abbinamento con uno Chardonnay dell'Alto Adige.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it