

E la sandra si sposò con la pesca di Monate

Pubblicato: Martedì 24 Luglio 2007

«Vorrei due porzioni di carpaccio piccante di sandra, un po' di tartare di salmerino e del patè di luccio». Se dall'altra parte del bancone della gastronomia vi fossero, a servire l'attento cliente, **Lamberto Ruffini e Gianluigi Corrent**, con tanto di cappelli da cuochi e mestolo da gastronomo, una richiesta di questo genere sarebbe del tutto normale.

✖ Sì perchè si deve a loro – complici i tanti ristoratori del Varesotto – l'aver inventato **un ricco ventaglio di ricette che hanno il pesce di lago al centro del piatto** e sono ospitate nel volumetto **“Pesci di lago Ricette e Ristoranti tra Varesotto e Verbanò”** edito da Macchione. Il tutto, le ricette e gli abbinamenti, è certamente dovuto alla conoscenza in campo culinario degli autori e dalle tante proposte che anche gli stessi ristoranti offrono. Dopo una sintetica presentazione dei principali pesci di lago commestibili parte la carrellata dei ristoranti dove è possibile gustare ricette lacustri. E si entra in **un indirizzario che parte dalla A di Angera e finisce alla V di Varese**. Ristoranti più o meno noti, **ricette classiche ma anche decisamente nuove**; dove si scopre per esempio che attorno al risotto col persico ci si può abbinare il fungo di stagione (come propone il “Lido” di Maccagno) oppure che al caviale Beluga si può preferire quello “nostrano”, vale a dire di luccio (“Il Sole” Ranco).

La grafica del testo propone una **scelta di fotografie storiche che si abbinano a quelle dei piatti**: l'unico dubbio che assale il lettore è la foto a pagina 67, dove il crostaceo raffigurato è sospettato di essere vissuto nell'acqua di mare; poco male. Ma torniamo alla cena ideale di Ruffini e Corrent. Si può spaziare dal classico al nuovo per partire con gli antipasti: **i carpioni, certo, le marinate e i patè sono i must del ricettario**, ma si trovano bene anche le tartare di salmerino o i carpacci piccanti di sandra: interpretazioni originali di piatti freschi e facili da preparare in pochi minuti.

Idem per i primi. Dai risotti al persico si può arrivare al risotto piselli e tinca e alla **favolosa carbonara di pesce di lago**.

I secondi rappresentano una piacevole scoperta proponendo un frequente **sodalizio tra pesce di lago e prodotti locali**. Si va dal filetto di sandra alle pesche di Monate, dal salmerino ai pistacchi, replicando l'impiego del salmonide alpino addirittura con tartufo nero di Norcia, o la pizza bianca di persico e mandorle. Alcune ricette sono accompagnate da **un consiglio sui vini da abbinare**. È un manuale: gli si fa più onore macchiandolo in cucina che lasciandolo al mogano delle librerie.

Pesci di lago

Ricette e ristoranti tra Varesotto e Verbanò

di Lamberto Ruffini e Gianluigi Corrent

Presentazione di Carlo Fontana

Macchione Editore

95 pagg. – 15 euro

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it

