

VareseNews

Torna la rassegna “Sapori di lago”

Pubblicato: Giovedì 6 Settembre 2007

Per il secondo anno, tornano a Stresa i “Sapori di Lago”, così come recita il nome dell’iniziativa dedicata “alla valorizzazione dei nostri pesci con una rassegna di ricette tradizionali”, promossa dall’Associazione Cuochi Alto e Basso Novarese e Vco a partire da domani, 7 settembre.

Tre giorni per incontrare il gusto e la tradizione, grazie alle preparazioni che per tre giorni, dal 7 al 9 settembre, vedranno i cuochi dell’associazione alternarsi al Lido Blu sul Lungolago di Stresa con un programma piuttosto impegnativo, che prenderà il via alle ore 11 per protrarsi fino alle 22.

Sarà possibile degustare ricette nuove e tradizionali e, per il pubblico, dialogare direttamente con gli chef e... farsi raccontare qualche segreto di cucina.

Tra i momenti di particolare interesse, l’esposizione dei pesci di lago e l’incontro con il pubblico alle ore 16 di sabato 8 settembre e l’aperitivo con salute delle autorità alle ore 10.30 di domenica 9.

“Scopo principale dell’iniziativa è e resta la promozione del territorio attraverso la professionalità dei nostri cuochi, che hanno lavorato con entusiasmo e passione ad un progetto in cui credevano e che ha soddisfatto appieno le loro aspettative” dice **Vittorio Stellini**, presidente dell’Associazione Cuochi Alto e Basso Novarese e Vco.

Ai partecipanti all’iniziativa sarà distribuito un volumetto con le più gustose ricette a base di pesce di lago, dagli antipasti (tra cui l’insalata lacustre, il bauletto di salmone e lavarello affumicati, il gardon marinato all’aglio, il rotolo di coregone, spinaci e toma ossolana), i primi piatti (come le trotelle di fiume in brodetto, i maccheroncini al ragù di gardon, gli gnocchi di patate e ragout di pesci d’acqua dolce) e i secondi (solo per citarne alcuni, il ventaglio di lavarello ai porcini e zucchina trombetta, il filetto di luccioperca in crosta di polenta con salsa di cipolle rosse, il saccottino di persico e prosciutto crudo, la treccia di salmerino su letto di lattuga e flambato con la grappa).

Dice ancora il presidente Stellini: “Torniamo a proporre quest’iniziativa al pubblico di Stresa e non solo (lo scorso anno l’iniziativa ha richiamato numerosi partecipanti da tutto il Piemonte e la Lombardia) dopo il successo della prima edizione, nata dallo spirito collaborativo dei negozianti, dei pescatori, dei ristoratori e delle pubbliche istituzioni. Insomma, una forza corale che ha dimostrato che è possibile “fare sistema” per ottenere risultati grandi e importanti nella promozione dei prodotti tipici del nostro

territorio e dei nostri laghi.

Ci sono già molti professionisti che lavorano bene e propongono prodotti del territorio e, in particolare, pesci di lago, hanno ricette buonissime, sono bravi e non solo qui a Stresa: non stiamo perciò portando delle novità, ma la nostra intenzione è quella di far conoscere meglio questi prodotti che sono, insieme, tradizione, gusto e cultura”.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it