

Corni e pecc una festa per tutti i gusti

Pubblicato: Mercoledì 26 Maggio 2010

Degustazioni e pietanze per tutti i gusti a Corni e pecc, sagra dei sapori e delle tradizioni. Ottimo cibo, accompagnato da musica tradizionale nel contesto dei piccoli centri storici lombardi sono gli ingredienti che hanno reso la festa un evento di indiscusso richiamo. La manifestazione itinerante fa tappa quest'anno a Cittiglio, tra i cortili e le viuzze attorno alla frazione di San Giulio, da venerdì 29 fino a domenica 30 maggio 2010. Corni e pecc è organizzata dalla Comunità Montana delle Valli del Verbano, grazie alla collaborazione del Comune di Cittiglio e all'inestimabile lavoro delle associazioni sportive e ricreative del paese.

La proposta culinaria che accompagna degustazioni e assaggi con il piacere di una passeggiata è il tagliere. Una volta terminato il percorso eno – gastronomico tra i vari banchetti allestiti nell'antico centro storico di San Giulio, il tipico utensile in legno diventa un oggetto da collezionare. Girovagando tra cortili e vicoli, si possono incontrare altri sfiziosi assaggi: dal latte vaccino per i bambini al piatto cittigliese Ul machit. Corni e pecc è inoltre l'occasione per acquistare sulle bancarelle prodotti dell'agricoltura e dell'artigianato locale che difficilmente si trovano nelle grandi distribuzioni.

Lo stand gastronomico gestito da Pro Loco e Gruppo Alpini è aperto da venerdì sera a domenica sera. Nella piazza degli Alpini, dove è montata la struttura, durante i tre i giorni si potranno gustare porchetta alla spada, salamelle, lanza alla piastra con polenta o patatine fritte. Tranne la sera di apertura, la cucina propone anche tortelli di Cittiglio con formaggella del Vallone, polenta e cervo e maialino alla griglia. Per variare il menù, ogni pasto sarà caratterizzato da un risotto a base di prodotti locali. Si parte con il risotto all'osso buco venerdì, sabato a mezzogiorno si prosegue con il risotto ai funghi e la sera è il momento del risotto con formaggella Pian dul Lares. Domenica a pranzo si potrà assaggiare il risotto con la salsiccia mentre per la cena di chiusura è previsto il risotto con "Dolcetto".

La ricercatezza negli accostamenti di sapori tra prodotti locali sono il tratto distintivo del ristorante di eccellenza. Nell'esclusivo contesto della Curt dul gel i buon gustai potranno scegliere tra le diverse proposte di un ricco menu alla carta. Gli antipasti comprendono selezioni e variazioni di salumi e formaggi delle valli, crostoni di pane casereccio con pirula, un fresco piatto di stagione come il morbido di capra su letto di misticanza con fragole e asparagi oppure un pre apêtisé di formaggella di mucca con cipollotto bianco. Le proposte continuano con dessert, primi secondi piatti. Il ristorante resta aperto sabato sera e domenica a mezzogiorno ed è necessaria la prenotazione un tavolo (3356085735).

Slow food organizza salotti culinari tematici. Sabato e domenica sera nella Curt di Lozzia in programma c'è un menù a base di pesce di lago. Il gardon, specie del Lago Maggiore scelta per la degustazione, è proposto in saòr, in carpione, in insalata, in crema e in patè spalmato su tartine. Come primi si possono assaggiare invece ravioli di gardon burro e salvia e crespelle di gardon con pomodorini. Negli stessi giorni a mezzogiorno è in programma un incontro a base di formaggi locali, di Curiglia, del Luinese e de segia, accompagnati da mostrada e confettura e fagioli come contorno e base pei dolci.

Tutte le informazioni: menu completi, prezzi e modalità di prenotazione si possono trovare sul sito www.corniepecc.it

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

