

La sagra dei sapori all'aria aperta, torna Corni e Pecc

Pubblicato: Martedì 10 Giugno 2014



La sagra dei sapori **Corni e pecc**, dal 13 al 15 giugno 2014 a Cassano Valcuvia, ospita il meglio dei prodotti del territorio: miele, castagne, formaggi caprini, pesce di lago e altro ancora. Una fiera **gastronomica all'aria aperta dove ogni proposta culinaria è inserita in un contesto particolare**: le varie corti del centro storico ospitano una specialità locale e i diversi angoli del paese si trasformano in ristorantini o in pub-hamburgeria con concerti dal vivo.

Il ristorante di eccellenza propone **un menù tematico al giorno**. Il venerdì si inizia con il **menù riciclette per non sprecare nulla in cucina**, senza trascurare gusto ed estetica nella preparazione dei piatti. Il sabato è la giornata dedicata alle castagne, che si accompagnano ai prodotti del territorio, tra cui la Formaggella del Luinese DOP e il Miele Varesino DOP.

Domenica, pranzo e cena, il tema è storico prima guerra, seconda guerra e terzo millennio: con portate a base di pesce di lago e mandorle. Tutti i menù – dalla cena di venerdì a quella di domenica – hanno un costo di 25,00 € a persona escluso il bere. Il pesce di lago in ogni salsa e cottura è il filo rosso delle diverse portate dei menù **all'osteria dul butegun**, il cortile riservato alle presentazioni, degustazioni e proposte culinari curate da Slow Food. All' "osteria" si potrà cenare, sabato e domenica alle 19, in un ambiente raccolto e accompagnato da musica e letture. Il costo è di 20,00 € escluso il bere. Pranzi e cene nei due ristoranti sono a prenotazione obbligatoria telefonando **alla Strada dei sapori delle Valli Varesine** 345 3963140.

Non manca **il tradizionale stand gastronomico** con polenta accompagnata, a scelta, da spezzatino d'asino, bruscitt, brasato ai funghi o gorgonzola. L'alternativa sono gli gnocchi ai quattro formaggi, ragù e pomodoro e come secondo porchetta o grigliata. Solo domenica a mezzogiorno, è in programma la risottata a base prodotti locali; due sono le varianti: pere e Formaggella del Luinese DOP oppure con i funghi.

Il percorso itinerante, che un tempo aveva il tagliere quale filo conduttore, diventa quest'anno ancora più sfizioso con cartoccio di pesce di lago, panino con carne alla brace e dolce di castagno. Il tutto a 12,00 €; con l'aggiunta di 3,00€, ci si disseta con una birra e, in omaggio, il bicchiere ricordo in vetro del Birrificio Angelo Poretti. Chi rimpiange gli affettati può invece provare l'**Antipasto Poretti** che propone un piatto con salame 4 luppoli, toma 5 luppoli e coppa 6 luppoli accompagnato da un bicchiere della speciale Birra Angelo. Il tutto a 7,00 €.

Ai giovani e agli amanti di birra, buona musica e hamburger è dedicato **lo spazio al Circolo Culturale Il Farina**. Fino a tarda notte saranno aperti hamburgeria e pub dove trovare tutta la famiglia di Birre Poretti, dai 3 ai 7 luppoli, e provare le birre artigianali dei birrifici brianzoli Menaresta e Convento del Carrobiolo. Agli appassionati, sono dedicate **due degustazioni guidate** sulle birre, l'appuntamento è sabato e domenica ore 17.00. Il programma delle degustazioni – tutte a 5,00 € – propone inoltre due assaggi guidati di vini: quelli della Cascina agricola Ronchetto di Morazzone, curata da Slow Food, e il vino naturale della Cooperativa agricola Valli Unite. Non potevano mancare i prodotti caseari con i Frumagitt di Curiglia e la Formaggella del Luinese DOP sempre presentati da Slow Food.

GUARDA LE FOTO DELLE EDIZIONI PASSATE

Leggi anche: **"Torna "Corni e Pecc", la decima edizione nei cortili di Cassano Valcuvia**

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it