

Il raviolo che nasce tra fiume e lago

Pubblicato: Giovedì 18 Dicembre 2014



Le idee nascono a volte da luoghi che interpretano l'unione di due elementi. Quindi non è un caso che un posto dove un fiume si incontra col lago dia vita ad un esperimento di sapore che affascina palati vicini e lontani. E' questo l'esempio del **raviolo di Sesto Calende, venuto alla luce dall'intuizione di Susy Milani**, una giovane cuoca che si proclama pastaia piuttosto che chef a tutto tondo: nel suo laboratorio oggi arricchito da un ristorante si è sviluppato, qualche anno fa, l'estro gastronomico nel fondere i sapori di due preziosi ingredienti. Così è il raviolo di Sesto Calende: **rosso, con ripieno composto da pesce persico, predatore del lago, e dal gambero di fiume, oltre alla presenza di un altro ospite locale e selvatico: la menta.**

Questo prodotto sta riscuotendo il successo di tavole straniere: l'ultima è quella di un ristorante della Grande Mela che l'ha adottato nel menù e presto sbarcherà come primo piatto anche a Londra. **Oggi la presentazione "ufficiale"** all'Agenzia del Turismo di Varese con numerosi operatori del settore e **Paola Della Chiesa**, presidente dell'Agenzia del turismo della provincia di Varese.

Ma qual è il successo di questo prodotto? «Il raviolo fa parte della cultura alimentare italiana ed è un prodotto artigianale – ha spiegato Susy Milani (*nella foto sotto, con Paola Della Chiesa*) – . Abbiamo pensato a questi due ingredienti principali, il persico e il gambero, perché rispecchiano due prodotti da sempre consumati sulle nostre tavole. La menta arricchisce il tutto con una terza componente locale che dona freschezza».



L'ideatrice del raviolo è stata oggi premiata con un encomio che sottolinea l'eccellenza del territorio e la promuove come "ambasciatrice nel mondo" per un prodotto che ha incassato il 4 novembre scorso la "Denominazione comunale" da parte dell'assessore Edoardo Favaron, anche oggi presente per sottolineare l'importanza dell'imprenditoria locale anche alla luce di **Expo**.

Il **convitato di pietra** era infatti in ogni ragionamento l'impegno che Milano e l'intero Paese dovrà assumersi la primavera prossima col mondo intero, in un contesto culturale che privilegerà non a caso il cibo come energia del pianeta; Varese, cortile di casa dell'evento, per l'occasione sta preparandosi con un'offerta capace di ingolosire i turisti.

È il caso dei "club di prodotto": pacchetti capaci di contenere offerte culturali, di benessere o su focus specifici di cui la provincia può essere fonte d'eccellenza, si va dalla valorizzazione del distretto del cavallo alla cultura locale passando per il cibo o business. Non a caso era presente Stefano Meloro, di Ascom, e manager del club di prodotto "food e wellness", cibo e benessere da assicurare a quanti sceglieranno il Varesotto per dedicarsi una vacanza di uno o più giorni. Un altro esempio, giocato in chiave storico culturale è rappresentato dalle "Vie della civiltà", un'offerta turistica legata alla civiltà di Golasecca di cui ha accennato i contenuti Silvano Moroni.

Tornando al raviolo, l'autrice del piatto lo ha descritto nel corso di un breve momento di degustazione come di **un piatto "senza tempo" di quando i nonni, osti di Oriano, frazione di Sesto Calende, parlavano di ricette che contenevano entrambi gli ingredienti.**

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it