

All'Isolino per riscoprire il pesce di lago

Pubblicato: Domenica 12 Giugno 2016



Brodo di luccio, insalata di luccio, luccioperca al cartoccio, boccalone al forno, filetto di pesce in carpione le ricette proposte alla Tana dell'Isolino, in una giornata che s'inserisce in un progetto molto ampio che ha l'obiettivo ambizioso di rilanciare l'economia del lago di Varese.

Cinque piatti di pesce di lago, studiati e cucinati per sorprendere i palati nel rispetto delle tradizioni. Sabato 11 giugno, al ristorante Tana dell'Isolino sull'Isolino Virginia, la Cooperativa dei Pescatori, in un progetto ampio che coinvolge la Fondazione Istituto Insubrico Ricerca per la Vita (FIIRV) come partner scientifico e la Fondazione Cariplo come sponsor primario, ha invitato alcune personalità e alcuni chef per valorizzare e far tornare in auge ricette tradizionali, basate sul pesce di lago.

«**Senza nessuna pretesa di stupire con piatti elaborati, le ricette presentate oggi hanno il privilegio di fare emergere i sapori unici del nostro pesce.** Si è voluto evitare i piatti di fritto, sicuramente importanti nella cultura tradizionale come ad esempio lo erano alborelle e pesce persico, per non coprire con gusti forti le sottili differenze fra le ricette proposte», hanno spiegato gli organizzatori, guidati dal presidente della Cooperativa dei Pescatori Paolo Giorgetti.

Ai tavoli, a degustare i piatti e a confrontarsi su possibili proposte future nei rispettivi ristoranti, anche il maestro **Gualtiero Marchesi**, affiancato dagli chef **Silvio Salmoiraghi, Francesco Testa e Costantino Di Claudio**.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it