VareseNews

Cucinare come i celti navigando lungo il fiume

Pubblicato: Mercoledì 24 Agosto 2016

I celti amavano le bionde e anche le rosse. La birra delle antiche popolazioni, che nei primi secoli avanti Cristo scelsero le rive del Ticino per insediarsi e mettere radici, aveva poteri miracolosi. Complice un ingrediente segreto, molto diffuso lungo il fiume e dalle proprietà terapeutiche capaci di guarire anche febbri e reumatismi, il salice.

Una pianta dai rami elastici e resistenti che ancora oggi è possibile scorgere lungo l'alzaia di Sesto Calende. A toccarne le foglie, **ripetendo lo stesso gesto compiuto dalle mani delle genti del passato,** vi può accompagnare oggi **Michael Boccardi**, in arte **Mike Riba**, giovane chef sestese, figlio d'arte, appassionato di alta cucina, cultura e tradizioni.

Le sue gite in barca, dove il Ticino dà l'addio al Verbano per riprendere il suo percorso, sono una vera e propria scoperta. Si può provare l'esperienza di spegnere il motore e farsi trascinare dalla corrente, ascoltare il richiamo degli uccelli e osservare i pesci che nuotano sul fondale ma soprattutto si possono conoscere i segreti della cucina degli avi della civiltà di Golasecca e scoprire come riproporli.

«Non esisteva nessun servizio di questo tipo prima – racconta lo chef -. E così **unendo la mia passione per l'avventura e quella per la cucina ho iniziato a proporre dei percorsi alla scoperta del Ticino e delle sue tradizioni enogastronomiche»**. Quando non "naviga" Mike Riba lavora al ristorante itinerante The Street Food, aperto durante le più importanti manifestazioni dedicate al "cibo da strada", organizzate in tutto il Nord Italia.

E proprio il “mestiere” che ha respirato fin da piccolo nelle cucine (i suoi genitori erano albergatori) è l’ingrediente in più dei suoi percorsi per i turisti. «In particolare – spiega – propongo “In gita con chef”, uno showcooking con lezione di cucina in barca direttamente sul Ticino, percorrendo una tratta molto suggestiva. Le adesioni ad oggi sono state moltissime soprattutto il turismo varesino delle città ed appassionati di cucina di ogni genere. Tutti i partecipanti sono rimasti entusiasti della **originale iniziativa che si spera possa ingrandirsi a bordo di grandi battelli in occasione di eventi particolari,** sempre su lago e fiume. L’iniziativa prevede una degustazione gastronomica e una piacevole conversazione con lo chef allo stesso momento. La gita dura un ora e 15 minuti ed è completamente interattiva, ovvero i partecipanti possono interagire con lo Chef durante le attività di esplorazione fluviale che comprendono anche la raccolta di erbe spontanee lungo gli argini (foraging) e l’individuazione degli uccelli acquatici con i binocoli in dotazione a bordo ed allo stesso tempo porre quesiti inerenti la gastronomia in generale».

Un’altra interessante proposta è **Convivium Ticinae,** la scuola di cucina fondata da Riba: «Si tratta di una lezione di cucina-escursione in barca con andata e ritorno dal punto di imbarco indicato. Durante la gita lo chef insegna come cucinare i migliori piatti tipici della tradizione della valle ticinese, mettendo al contempo in scena un cooking show di Street Food Fluviale».

Per contattare Mike Riba è possibile rivolgersi all’ufficio turistico di Sesto oppure al numero 344.2392964.

Maria Carla Cebrelli
mariacarla.cebrelli@varesenews.it