

Il pesce in carpione conquista Cazzago Brabbia

Data : 11 luglio 2017

50 chili di pesce in carpione finito alle 14.30, 40 chili di risotto col pesce persico e 40 di arbitrale fritte.

Sono i **numeri della sagra del carpiùn**, la festa organizzata dal gruppo giovani e dai ragazzi della parrocchia di San Carlo di Cazzago Brabbia, in collaborazione con la cooperativa dei pescatori del lago di Varese, con l'appoggio del Comune e della Protezione Civile.

Una manifestazione nata da pochi anni, ma che ha già dimostrato di piacere e molto: aumentate del 30 per cento le dosi di pesce cucinate, con la previsione di incrementare ulteriormente le dosi per la prossima edizione.

Il ricavato sarà donato alla cittadina di Treia, nelle Marche, in provincia di Macerata, distrutto dai terremoti dell'agosto e dell'ottobre 2016. Già in passato da Cazzago Brabbia vennero spediti aiuti per salvare il campanile della chiesa andato in macerie: **alla sagra di domenica 9 luglio erano presenti gli amministratori di Treia**, il sindaco Franco Capponi con il suo vice, un assessore ed un frate: con il primo cittadino di Cazzago Brabbia Emilio Magni c'è stato uno scambio di doni. Nelle Marche finirà una bella foto dei Giazer.

Chicca di giornata la gara di cucina: in dieci si sono sfidati nella preparazione del pesce in carpione, il re della sagra cazzaghese: **ha vinto Generosa Fidanza** (moglie di Vittorino Andreoli, tuttofare della parrocchia), **secondo Santo Cassani** (storico locale e animatore dell'associazione Sarisc) e **terzo Luigi Giorgetti**, il Negus, uno degli ultimi pescatori in attività sul lago di Varese. Tutti e tre i piatti, scelti e premiati da Claudio Moroni, Rolando Saccucci e Franco Martino di Slow Food, sono stati **cucinati con pesce di lago, gardon, come tradizione insegna.**