

## VareseNews

### Pesci del Lago Maggiore nel piatto, lo show cooking è alle Officine dell'Acqua di Laveno

**Pubblicato:** Martedì 8 Novembre 2022



€ Gratuito

🏠 Officine dell'Acqua di Laveno Mombello

📍 Officine dell'Acqua, Viale G. Garibaldi

📍 Laveno mombello

“**I pesci del Lago Maggiore tra gastronomia e storia**”, questo il titolo dello *show cooking* in programma per **sabato 12 novembre, alle 16 e 30 alle Officine dell'Acqua di Laveno Mombello**. L'ex magazzino ferroviario trasformato in uno spazio espositivo di barche d'epoca, incontri e formazione, è una fucina di idee e progetti e questo fine settimana inaugura la nuova sala con i sapori del lago. Ai fornelli **Pierre Ley** che spiegherà come si cucinano il siluro e la tinca.

Poi gli appuntamenti in cucina continueranno: «Si tratta di un progetto che continua e che è iniziato lo scorso anno e che possiamo realizzare anche quest'anno grazie ad un finanziamento di Ersaf Lombardia». E continua: «Con questo appuntamento inauguriamo uno spazio che sarà lasciato a

disposizione anche a ristoratori e realtà della zona, per promuovere la cultura del Lago Maggiore anche dal punto di vista gastronomico», **commenta Paolo Sivelli, direttore delle Officine dell'Acqua e parte dell'Associazione Vele D'Epoca** che ha ridato vita agli spazi adiacenti alla stazione di Laveno Mombello.

Le Officine dell'Acqua solo pochi giorni fa ha ospitato studenti universitari da tutta Italia per un laboratorio sulle barche d'epoca ma è un luogo dalle molteplici caratteristiche e in continuo movimento. Tra gli obiettivi ci sono quelli di **essere riconosciuto come museo e come scuola di Maestri d'ascia entro il 2023**. «Stiamo lavorando per entrambe le cose, inoltre **a dicembre vorremmo fare delle visite guidate gratuite per far conoscere lo spazio**».

di a.b.