

### Anche il siluro finisce nel piatto della sagra del pesce in carpione di Cazzago Brabbia

**Pubblicato:** Sabato 15 Luglio 2023



Non solo “gardon” marinato alla **sagra del pesce di Cazzago Brabbia**. Quest’anno, tra i piatti proposti dalla celebre sagra, ci sarà anche quello che avrà per ingrediente principale il **pesce siluro**.

Una novità per la tradizionale festa che permette agli appassionati di pesce di lago di assaggiare cibi prelibati preparati dalla Pro Loco di Buguggiate ma anche ai cuochi specializzati in “pesce in carpione” di sfidarsi in una vera e propria gara.

La Festa del Pesce di Lago, conosciuta anche come “Sagra del Carpiun”, si terrà **domenica 30 luglio presso il Lago di Piazza a Cazzago Brabbia**. Dalle ore 12 verrà servito il pesce di lago cucinato in vario modo compreso il “temuto” pesce siluro: «Abbiamo voluto introdurre questa novità – spiega il sindaco Emilio Magni – per provare ad avere un approccio diverso verso questo pesce di lago, estremamente invasivo. Assaggeremo quello pescato dal nostro Negus e cucinato dalla Bon di Cazzago. In alcuni paesi dell’Est lo consumano abitualmente, vediamo se anche dalle nostre parti qualcuno lo apprezzerà».

Chi preferisse continuare a seguire la tradizione potrà assaggiare il pesce in carpione, così come farà la giuria di Slow Food che poi dovrà decretare il vincitore tra i cuochi che si sfideranno.

Dai ravioli alla tempura: “Così ad Angera ho cucinato il siluro al ristorante”

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it