

VareseNews

Dai libri gialli alla festa del pesce in carpione, Buguggiate celebra il Lago di Varese

Pubblicato: Lunedì 24 Luglio 2023



Anche quest'anno il Comune di Buguggiate dedica un **evento culturale dell'estate al Lago di Varese**, l'ultimo week-end di luglio.

Si inizia **giovedì 27 alle 20.30** in un cortile del centro storico del paese, **Corte Galli con un incontro letterario "Delitti di lago"** letture da racconti e romanzi con ambientazione lacustre con alcuni autori delle antologie "Delitti di lago": Angela Borghi, Erica Gibogini, Fiammetta Murino Rossi, Laura Veroni. Interviene **la curatrice delle antologie Ambretta Sampietro** e modera Simona Fridegotto, grande appassionata di libri ed ex presidente del consiglio della Biblioteca di Divignano, Novara.

Venerdì 28 alle 18 con il patrocinio della Provincia di Varese si terrà, sempre in Corte Galli l'evento **"Dalla parte del lago"**. Paolo Giorgetti, ingegnere, docente all'Università della Svizzera italiana e socio della storica Cooperativa dei Pescatori del lago di Varese analizza e "smonta" idealmente gli elementi base del motore vitale del lago, per farci scoprire i meccanismi con cui vive e respira.

Beppe Colombo, architetto, con una recente esperienza nell'amministrazione comunale di Buguggiate, in cui si è occupato di ambiente e tutela dei laghi partecipando ai lavori di AQST (Accordo Quadro per lo Sviluppo Territoriale), parlerà di AQST, che cos'è e quali sono le macroazioni e i progetti in essere a tutela del lago in cui sono impegnati i comuni rivieraschi.

Gran finale **domenica 30 luglio alle 12** in collaborazione con il **Comune di Cazzago Brabbia**. Al Lago

di Piazza, sulle piacevoli rive del lago, “Festa del pesce di lago” per gustare la gastronomia d’acqua dolce. **Cucina a cura della Pro Loco di Bugugiate** mentre **BON** di Cazzago Brabbia, cucina con ristoro, presenterà il famoso “**pesce siluro alla Bon**”. In concomitanza si svolgerà la “**Sagra del Carpiun**” gara del miglior carpione di pesce di lago, con una qualificata giuria di esperti di Slow-food.

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

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it