

Chef Barzetti ripropone in televisione la tradizione del “Ris in Cagnun cul Persic”

Pubblicato: Lunedì 24 Febbraio 2025



Un viaggio nella tradizione culinaria lombarda e, mai come in questo caso, varesina. **Chef Sergio Barzetti**, ospite fisso di Antonella Clerici su Rai1 a “È sempre mezzogiorno” nella puntata di lunedì 24 febbraio ha portato una ricetta classica dei Laghi: **il riso in cagnone con il pesce persico**.

«Oggi ho deciso di riproporre una ricetta che riprende la nostra tradizione – spiega il cuoco malnatese -, l’ho fatta anche in modi diversi così da accontentare tutti. Ci tenevo a ricordare la **“Confraternita del Ris in Cagnun cul Persic”**. Il messaggio che volevo far passare è quello dell’utilizzo del pesce di lago in cucina, soprattutto nelle nostre zone, in maniera da incentivarne il consumo. Più ne usiamo, soprattutto noi ristoratori, più facciamo cultura sul lago e più fa da volano per i pescatori, perché altrimenti smettono e se smettono i pescatori, ahimè, c’è un problema anche di equilibrio dei laghi, dei nostri laghi».

«Visto che abbiamo sette laghi, promuoviamoli – conclude lo chef -. Bisogna continuare a parlarne in maniera che anche la gente impari a consumarlo nei locali e di conseguenza più c’è richiesta più c’è offerta, come il mercato vuole».

[QUI LA PUNTATA SU RAIPLAY](#)

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it