

Il re degli chef lancia Como «Ecco sette menù di lago»

Gualtiero Marchesi al Cfp: dal cocktail di gamberi agli agoni Stage sul Lario per tredici studenti polacchi, sloveni e lettoni

ALESSIO BRUNIALTI

Il cuoco italiano più celebre nel mondo per reinventare i piatti tipici lariani propone ricette creative: Gualtiero Marchesi è tornato a Como ieri nel ruolo di docente nell'ambito del progetto "Comon food".

Destinatari di questo seminario tredici giovani studenti provenienti dai migliori istituti alberghieri nostrani e non solo (c'erano anche ragazzi sloveni, lettoni e polacchi) ospitati nella sede del Centro di formazione professionale di Monte Olimpino. Grande protagonista delle sette ricette proposte dal maestro il pesce di lago: persico in carpione, pasta con le sarde di lago, coregone (ovvero lavarello) burro e salvia con porri brasati, riso in "cagnun", cocktail di gamberi di fiume, terrina d'anguilla, consommé chiarificato con uova di coregone.

Non è insapone

Il grande cuoco - non apprezza il francesismo chef - lo aveva preannunciato all'ultima edizione di Parolario e lo ha ribadito ieri mattina: «C'è chi pensa che il pesce d'acqua dolce sia insapori rispetto a quello di mare, ma non è affatto vero. È, appunto, dolce e si tratta di una grande qualità. Non è facile proporlo, lo so bene: non fatico a vendere un piatto di orata o di branzino, è facile. Più difficile è vendere un lavarello, ma quando lo si assaggia conquista».

Il Lario abbonda di specie buonissime e saporite: «Non è vero che si tratta di pesci insaporiti, e poi invece di copiare il cibo nipponico dovremmo imparare dai giapponesi quell'arte della sottoscrizione, tendiamo a caricare troppo i sapori privandoli della

Le ricette di pesce di lago

Ingredienti per 4 persone

COCKTAIL DI GAMBERI DI FIUME

1kg gamberi di fiume, 40g aglio, 80g olio extravergine di oliva (per carcare gamberi), 25g olio extravergine di oliva (per cuocere i gamberi), 20g olio extravergine di oliva (per pane tozzato), 60g branzino, 100g vino bianco, 200g pomodoro San Marzano polpa, 400g salsa di pomodoro dattero, 100g pane all'olio speziato senza crosta esterna, sale, pepe, tabasco, mezzo limone

PASTA CON LE SARDE DI LAGO

320g bucatini
300g agnello
100g arancio
30g scaloppino tritato
20g pinoli tostati
20g uvetta passa
2 missolini dilucati
1 cucchiaino stigmi di zafferano
4 cucchiai olio extravergine di oliva
1 di vino bianco
sale e pepe

TERRINA D'ANGUILLA ALL'EMILIANA, PICCOLA INSALATA

400g di anguilla, 70g di panna
1 litro di brodo bollito
1 cucchiaino erba cipollina trito
Sale e pepe



CONSUMMÉ CHIARIFICATO, UOVA DI COREGONE

1 litro brodo di pesce non salato
50g caviale pressato di coregone
40g caviale di coregone
160g alborelle fritte
4 albumi
farina
olio di semi per friggere

PERSICO IN CARPOINE

Per la base carpione:
1 litri aceto bianco
400g zucchero
1/2 lt vino bianco
400g brodo di pesce
320g filetti di pesce persico (con pelle)
n. 2 carote
n. 2 cipolla
n. 1 gambi di sedano



RIS IN CAGNU... SECONDO GUALTIERO MARCHESI

320g di pesce persico in filetti (ca. 4 cm)
300g fumetto di pesce
300g acqua
80g piselli freschi sbuccianti e sbucciati
burro
aglio
salvia
120g pancetta croccante

COREGONE BURRO E SALVIA, PORRI BRASATI

n. 4 coregoni da 400g
160g burro
40g salvia
Sale
pepe bianco
600g porri



LaProvinciadicomodo.it

loro naturalezza». Marchesi è, come sempre, un pacato, ma risoluto maestro di stile a trecentosessantagradi, non solo per quanto riguarda la tecnica, ma anche per la cultura relativa alla cucina: «Le tradizioni culinarie rappresentano, insieme all'arte, la quintessenza di un territorio, ciò che è in grado di esprimere e di comunicare. La buona cucina ha il compito di utilizzare le materie prime a disposizione del proprio microclima-

ma. Da parte mia sono felice di lavorare a contatto di gomito con i talenti del progetto Comon food che avranno l'occasione di farsi portavoce del gusto e dello stile italiano nei rispettivi Paesi d'origine».

Il progetto

Fino al 19 ottobre i giovani allievi di Marchesi svolgeranno stage nei migliori alberghi e ristoranti del territorio. Il progetto ha come obiettivi «avviare una

riflessione sui prodotti gastronomici tradizionali locali per valorizzarli maggiormente - ha sottolineato il responsabile Emilio Corti - favorirne la conoscenza, il consumo trasformandoli in risorse per il turismo».

Sul sito web

ECCO COME PREPARARE I PIATTI DI LAGO SECONDO GUALTIERO MARCHESI

• [laprovinciadicomodo.it](http://www.laprovinciadicomodo.it)



Sono partiti i lavori di insonorizzazione al palazzetto di Casate

A Casate riapre il palagiaccio Oggi l'open day

È salva la stagione del pattinaggio a Casate. Riapre infatti oggi il palagiaccio.

Dalle 14.30 alle 19 è previsto l'open day della struttura con prove gratuite per gli under 15 e ogni ora ci sono le esibizioni degli atleti delle società sportive (Asga e Ggr).

Sono partiti i lavori di insonorizzazione affidati a un'azienda di Settimo Torinese, all'inizio di settembre a causa di una serie di intoppi burocratici.

Il braccio di ferro con i residenti, che contestano la rumorosità dell'impianto, va avanti da anni. Nell'ottobre scorso era stato trovato un accordo con l'amministrazione comunale e la Comune Servizi Urbani: CsU si impegnava a realizzare i lavori di insonorizzazione entro la fine di febbraio e, in cambio, i residenti a congelare la causa legale.

Poi si erano succeduti una serie di problemi burocratici e il progetto era rimasto fermo in Comune con l'impossibilità di un avvio del cantiere. Il presidente di CsU Mariano Montini

nel febbraio scorso aveva cacciato, a meno di un accordo tra i residenti, da marzo avrà chiuso il palagiaccio. Era stata una mobilitazione di genitori arrivata anche in segno comunitario con una serie di proteste e manifestazioni.

Adesso sono partiti i lavori di insonorizzazione affidati a un'azienda di Settimo Torinese, all'inizio di settembre a causa di una serie di intoppi burocratici.

È gestire l'impianto sul ghiaccio è salito a stare via mediazione con i residenti che vedono via d'uscita con il vio del cantiere.

A gestire l'impianto sul ghiaccio è salito a stare via mediazione con i residenti che vedono via d'uscita con il vio del cantiere. A gestire l'impianto sul ghiaccio è salito a stare via mediazione con i residenti che vedono via d'uscita con il vio del cantiere. A gestire l'impianto sul ghiaccio è salito a stare via mediazione con i residenti che vedono via d'uscita con il vio del cantiere.

Nelle prossime settimane quindi, riprenderanno anche corsi sia dell'hockey sia del pattinaggio. Il tutto in attesa della conclusione della posa dei pannelli fonoassorbenti che metteranno la parola fine a una sputa che, come detto, si è trasposta da anni. ■ G. Ron.

OGGI

Vetrine fiorite

ASTE • LEGALI • CONCORSI • APPALTI