

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 proponendo ricette creative: Gualtiero Marchesi è tornato a Como 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 insapore

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 insapore 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 fatica 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 insapori, e poi invece di copiare il cibo nipponico dovremmo imparare dai giapponesi quell'arte della sottrazione, tendiamo a caricare troppo i sapori privandoli della

loro naturalezza». Marchesi è, come sempre, un pacato, ma risoluto maestro di stile a trecentosessantatré anni, 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 microcli-

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 MARCHESI

laprovinciadico.it

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 carcasce gamberi), 20g olio extravergine di oliva (per codici di gamberi), 20g olio extravergine di oliva (per pane tostato), 60g lavarello, 100g vino bianco, 200g pomodoro San Marzano polpa, 400g salsa di pomodoro dattero, 100g Pane all'olio spezzato senza crosta esterna, sale, pepe, tabasco, mezzo limone

CONSUME' 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 CARPIONE

Per la base carpione: 180 aceto bianco, 400g zucchero, 1/2 litro vino bianco, 400g brodo di pesce. 320g filetti di pesce persico (con pelle), 2 cucchiaini, 1 sabbia di setaccio

PASTA CON LE SARDE DI LAGO

320g bucatini, 300g agoni, 100g aneto, 30g scalogno trito, 20g pinoli tosti, 20g uvetta passa, 2 misurini d'acqua, 1 cucchiaino di zafferano, 4 cucchiaini olio extravergine di oliva, 1 di vino bianco, sale e pepe

RIS IN CAGNUN - SECONDO GUALTIERO MARCHESI

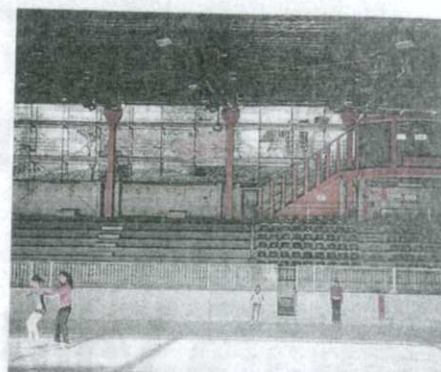
320g riso carnaroli, 240g di pesce persico in filetti (c.a. 4 cm), 300g funetto di pesce, 100g acqua, 80g piselli freschi sbollentati e sbucciati, burro, aglio, salvia, 120g pancetta croccante

TERRINA D'ANGUILLA ALL'EMILIANA, PICCOLA INSALATA

800g di anguilla, 70g di panna, 1 litro di corti bollito, 1 cucchiaino erba cipollina trita, sale e pepe

COREGONE BURRO E SALVIA, PORRI BRASATI

n. 4 coregoni da 400g, 160g burro, 40g salvia, sale, pepe bianco, 800g porri



Sono partiti i lavori di insonorizzazione al palazzetto di Casate

A Casate riapre il palaghiaccio Oggi l'open day

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

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 Como Servizi Urbani: Csù 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 Csù Mariano Montini

nel febbraio scorso aveva chiesto, a meno di un accordo residenti, da marzo avrebbe chiuso il palaghiaccio. Era stata una mobilitazione di genitori arrivata anche in consiglio comunale con una serie di proteste e manifestazioni.

Adesso sono partiti i lavori che, come aveva spiegato il rettore di Csù Marco Benz, dureranno circa un paio di mesi. Ad ogni modo l'avvio del

pen day sta a significare che la stagione sul ghiaccio è salva che è stata trovata una mediazione con i residenti che vedono via d'uscita con l'arrivo del cantiere.

A gestire l'impianto è la Como Servizi Urbani, che ha trasferito la segreteria ve c'è la piscina Conelli-Morini.

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

Porte aperte
dalle 14.30
alle 19
con prove
gratuite
per under 15

OGGI

Vetrine fiorite

ASTE • LEGALI • CONCORSI • APPALTI