

el bastimento ico di emozioni ome “Patria”

sul lago con aperiti a chilometro zero
Filmlakers e la musica dei Menagrama

ta sontuoso come agli inizi del '900.

Parati di vetro permettono di veder girare le ruote a pale.

Nel grande salone di prima classe con il soffitto a mosaico e il lucido palchē verrà servito l'aperitivo e si potrà ascoltare la musica.

Sempre nel grande salone una mostra illustrerà la storia del piroscafo e le fasi di recupero.

*Bisognerà
prenotarsi:
la capacità è limitata
a 250 persone*

*Polenta e missoltino
ma anche perle
di caprino, paté
di pesce e i Samosa*

Happy lake Time. Questo nuovo aperitivo intende valorizzare e avvicinare le nuove generazioni a quei prodotti presenti sui monti e le rive dei laghi transfrontalieri. Gli studenti del Cfp hanno selezionato i prodotti tipici del territorio in collaborazione con il Consorzio “Sapori di terra, sapori

dilago”, i partner svizzeri di Progetto e le aziende produttrici, e hanno creato sette gustose e innovative ricette per una proposta che vuole coniugare le tradizioni con i nuovi modelli della ristorazione, per guardare al futuro in modo sostenibile valorizzando i territori e la tipicità dei prodotti locali.

Il grissino all'olio del lago, ricetta croccante e soffice contemporaneamente. L'impasto viene quasi montato come una maionese, un grissino da accompagnare con la pancetta, magari quella al pepe, prodotta proprio sul lago.

Polenta e missoltino. L'immancabile semplice, buona, polenta, un ragù con molte verdure e il nobile agone, essiccato, e cotto come ci hanno insegnato a Vicenza con il baccalà, per rendere più delicato il sapore pungente del pesce.

Le perle di caprino. La tradizione in evoluzione ha unito miele e marmellate con il formaggio: niente di più sono le perle. La forte sapidità del caprino, la dolcezza dei frutti rossi e la mela, rotonda in tutti i sensi, per un'acidità perfetta a contrastare il grasso del formaggio e il dolce della confettura.

I frollini di formaggio di capra stagionato al timo e alla salvia, ispirati ai profumi che crescono in modo quasi invadente



negli orti del lago e al pepe, che sempre accompagna un buon formaggio fresco di capra.

Il paté di pesce di lago da gustare su un crostino bruscato alla maniera toscana, morbido, cremoso e delicato come la Breva in una giornata di primavera.

I Samosa, ovvero l'altro modo di mangiare la mortadella di fegato. Usata come elemento aromatico per tante verdure fresche e profumate e poi inserita in quella deliziosa soluzione indiana somigliante a ravioli perfettamente

triangolari, cotti al forno per essere realmente croccanti e leggeri.

Lo "zincarlin" fresco dilatè di capra, condito, nella tradizione, alleggerito in questa versione, con meno pepe e senza aglio.

Filmlakers a bordo Sul Piroscafo Patria i cortometraggi del concorso per giovani film makers promosso e organizzato dall'associazione Lago di Como. “FilmLakers” è dedicato alle opere di giovani autori, che han-

no realizzato sul territorio della Provincia di Como, un cortometraggio di fiction, sfruttando location e risorse umane locali.

Il concorso è promosso nell'ambito del Lake Como Film Festival. “FilmLakers” si propone di rappresentare un momento di incontro e confronto fra diverse realtà culturali nell'ambito cinematografico, per scoprire nuovi autori e nuove storie, che valorizzino il patrimonio naturale, architettonico e umano del territorio lariano, favorendo la sensibi-

lizzazione attiva della popolazione di differenti comuni sul cinema, come strumento promozionale e turistico.

Sette troupe partecipanti per altrettanti cortometraggi di sette generi differenti e ambientati in sette Comuni differenti in provincia di Como. Il Lake Como Film Festival è nato nel 2013 riscuotendo un immediato successo. La partnership virtuosa con il festival Terra & Acqua porterà sul Piroscafo Patria i filmati migliori di questa originale compe-

tizione. Inoltre, sempre in sinergia con il Lake Como Film Festival si svolgerà una serata speciale di gemellaggio tra le due manifestazioni a Dongo.

Musica dal vivo a bordo

I Menagrama partono dalla convinzione che il “noen che vèmm de sfroos” al giorno d'oggi sia a dividere il sacco della propria storia e del proprio territorio ovunque. Uno stile di vita che riconosce nelle cose semplici i sapori migliori. Battizzata sotto ai tem-