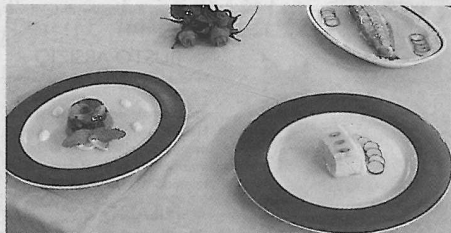


GASTRONOMIA

Sul lago il pesce fa il bis

La mancanza di pioggia che fa abbassare le sponde del Lago di Como, in questi giorni di prolungata siccità, è fonte di preoccupazione. C'è però anche una nota positiva. Gli agoni, i tipici pesci del Lario, in questo periodo pare si peschino benissimo. Lo chef Angelo Novati che questa settimana ha ideato due ricette ispirate alla tradizione lariana, consiglia di abbinarli, cotti alla griglia, alla già ricca tavola proposta oggi per "Le vie del gusto". Protagonisti il luccio, che si pesca bene a Novate Mezzola, dove è maggiore il ricambio delle acque, e il pigo. Quest'ultimo è stato a lungo disprezzato per le fastidiose lisce presenti in gran numero. Grazie a un anziano chef comasco, però, il pigo ha riacquisito una sua dignità, semplicemente grazie alla sfilettatura che permette di farne un delizioso paté. Come dolce, un aspic preparato con frutti di bosco e petali di rosa. In Bulgaria, la rosa canina è molto utilizzata per profumi e marmellate. Da qui l'ispirazione a farne ingrediente base per il dolce di oggi. Ottimi per accompagnare il menu, un vino bianco Riesling dell'Altoadige e un Oltrepò fermo.

Le ricette sono a cura dell'Istituto alberghiero "Brera" di Como. Per maggiori informazioni, telefonare al numero 031.30.55.40.



RICETTE DEL LAGO Le pietanze di oggi, (foto in alto) preparate dagli esperti del Brera di Como, sono piatti freddi a base di luccio e pigo, due tipici pesci di lago. La proposta dolce è un aspic con frutti di bosco e petali di rosa. A destra, lo chef Angelo Novati, che ha curato la preparazione dei piatti



IL DOLCE

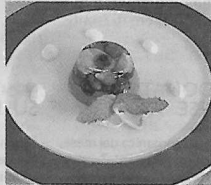
ASPIC AI FRUTTI DI BOSCO CON PANNA ACIDA

INGREDIENTI PER QUATTRO PERSONE

⇒ 300 g di frutti di bosco (fragole, lamponi, ribes, mirtille), 30 g di petali di rose, 4 fogli di gelatina, 4 ciuffetti di menta fresca, 1 bottiglia di Moscato dolce fermo
⇒ 50 g di panna, 50 g di yogurt naturale, succo di 1/2 limone, 30 g di zucchero a velo

Preparazione

Lavare la frutta, tagliare le fragole, lavare i petali di rosa e asciugarli rapidamente con un panno carta senza schiacciarli. Sciogliere la gelatina precedentemente ammollata in acqua fredda con il Moscato. Rivestire uno stampo con uno strato di gelatina di Moscato, decorare il fondo dello stampo con frutta e petali e coprirlo di gelatina, passarlo in frigorifero. Quando è raffreddato riempirlo con altra frutta, petali di rosa ed altra gelatina. Metterlo in frigo per circa 3 ore. Servirlo a tranci. Per la salsa. Mescolare la panna, lo yogurt, il succo di limone e lo zucchero a velo. Servire l'aspic dolce accompagnato con la salsa di panna acida, decorato con ciuffetti di menta e petali di rosa.



LE RICETTE

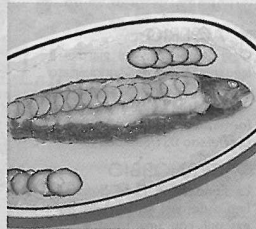
LUCCIO IN GELATINA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

⇒ 1 luccio di circa 1 chilogrammo
⇒ 1 gambo di sedano, 1 carota
⇒ 2 foglie di alloro, 1/2 limone
⇒ 1 confezione di gelatina
⇒ 1 ciuffo di timo selvatico, sale, pepe

Preparazione

Square molto bene il pesce e pulirlo all'interno se possibile. Togliere le lisce senza rovinarlo. Avvolgerlo in carta vegetale ben oliata e aromatizzata, prendere una pesciera, mettere le verdure, il vino bianco, l'acqua e il sale. Portare a ebollizione, quindi unire il pesce e cuocerlo per circa 30 minuti, lasciando raffreddare nel brodo di cottura. Porre in un piatto di portata il pesce tolto dalla carta vegetale, decorarlo a piacere e coprirlo con la gelatina precedentemente preparata, lasciarlo in frigorifero qualche ora, servirlo freddo.



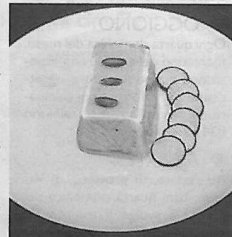
PATE' DI PIGO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

⇒ 1 kg di filetti di pigo, 1 cipolla
⇒ 250 g di burro, 1 bicchiere di brandy
⇒ 1 uovo, 1 confezione di gelatina
⇒ 1 bicchiere di vino bianco, sale e pepe

Preparazione

In una pentola antiaderente, mettere il burro, la cipolla tritata. Fare soffriggere, unire i filetti di pigo, bagnare con il vino bianco, sale e pepe e portare a cottura per circa 25 minuti. A cottura ultimata, prendere il burro rimasto, i filetti e metterli nel frullatore, bagnandoli con il brandy, unire l'uovo intero controllando la consistenza e i sapori della crema. Mettere il pane in uno stampo precedentemente foderato di gelatina, passarlo in frigo, affinché si solidifichi rapidamente. È bene prepararlo 24 ore prima di servire.



LE VIE dei golosi

COME ARREDARE LA TAVOLA

Il fascino estivo della rosa canina



Un vasetto consigliato dal "Brera"

L'ultimo appuntamento con gli allestimenti dell'Istituto "Brera" prima della pausa estiva, curati da Monica Sampietro, è un omaggio alla cucina dei fiori, ancora poco conosciuta sulle nostre tavole.

Tra i più utilizzati, di notevole rilievo per gli adattamenti a composti caldi o freddi, è la rosa canina, fiore dalle molte sfumature e in piena fioritura in questo periodo. È una varietà di rosa selvatica, che può crescere spontaneamente nei boschi enei dirupi. Fin dall'antichità è stata considerata un fiore dalla doppia valenza; da un lato, infatti, si caratterizza per la bellezza e soavità del profumo dei boccioli, dall'altro per il tronco ed i rami pieni di spine, piccole e appuntite, che rappresentano un ostacolo per chiunque si avvicini.

L'allestimento prevede

l'utilizzo di frutti e fiori di rosa canina, abbinati a vasi in vetro di forma cilindrica. Occorre prima di tutto procurarsi vasetti del diametro di circa 15 centimetri, di varie altezze, per movimentare la tavola imbandita (cm 20, 30, 40 circa); posizionare uno strato di frutti di rosa canina sul fondo, alto circa 10 cm e, con l'ausilio di gocce in vetro color rosa antico, posizionare i rametti di rosa canina in maniera che gli

stessi escano dal vaso. Con i rovi della pianta creare degli anelli da porre all'esterno del vaso, verso la base, dove farete cadere alcuni petali di rosa. Nei vasi più alti posizionare solo i rami di rose più grandi, in molta acqua che avrete aromatizzato precedentemente con un'essenza alla canina.

Per le sere d'estate la composizione può acquisire un fascino particolare se delimitata da piccole candele in

vasetti di vetro satinato, anch'essi color rosa, disposti a raggiera.

La rosa canina appartiene alla famiglia delle Rosaceae ed è nota con i nomi comuni di renna sarvaiga, agulenses gugett, strappacui, raza, spina novella, spina rossa, carampolara, sponza di rosi e fuschit. Le foglie si raccolgono in estate, senza il picciolo; i frutti (falsi) si raccolgono tra agosto e settembre. Si incidono lateral-

mente e si tolgono gli acheni cercando di eliminare il più possibile la peluria.

Quello della rosa canina è un frutto che possiede molte proprietà nutritive: contiene infatti vitamine C, B, K e PP, acido citrico, malico, tannino, pectina. Sono fruttati usati da tempo per le loro virtù astringenti, emostatiche, diuretiche, depurative, toniche e antianemiche. Essiccateli e in seguito tritrateli: vi serviranno in in-



Un esemplare di rosa canina

verno per preparare ottime e gradevoli tisane. In cucina, i frutti (detti cinorodi) e i petali della rosa canina vengono utilizzati per la preparazione di marmellate. Con le foglie si preparano anche gradevoli tisane; sempre i cinorodi vengono infine usati per aromatizzare grappe e liquori casalinghi. I falsi frutti si usano come bevande invernali vitaminizzanti e stimolanti delle funzioni renali, le foglie come blando astringente intestinale. La rosa canina ha anche un uso cosmetico: la maschera di bellezza ottenuta trattando con frullatore i "frutti" freschi (tagliati, svuotati con cura e lavati più volte per eliminare i piccoli peli aguzzi che possono conficcarsi nella pelle) è una delle più efficaci per il suo effetto schiarente, levigante e tonificante.

L'ITINERARIO

Al centro del Lario paesaggi celebri nel mondo

(v.d.p.) A Bellagio, vertice del Triangolo Lariano, il lago è particolarmente luminoso. Per godere di questa splendida visione, si può raggiungere il piccolo borgo lungo un suggestivo itinerario. Partendo dal capoluogo, si lascia Como in direzione Est sulla Statale 639, abbandonandola dopo Erba in favore della provinciale per Canzo e Bellagio.

Qui, viuzze e scalinate con passaggeria volta fanno da cornice a lus-

suoi alberghi, raffinate ville patrizie e lussureggianti giardini, che tracciano un incantevole scenario famoso in tutto il mondo.

Terminata la passeggiata sul Lungo Lario Marconi, ci si può addentrare nell'abitato antico per visitare la basilica di San Giacomo, trasformata in epoca barocca, quindi salire sulla cima del promontorio, dove la tradizione vuole che avesse costruito una sua dimora Plinio il Giovane, la "Tragedia".

Dal Settecento sorge Villa Serbelloni, racchiusa entro un parco che offre magnifiche viste sui due rami del lago.

A sud del borgo, Villa Melzi fu costruita all'inizio dell'Ottocento per un dignitario della Repubblica Cisalpina; l'interno, chiuso al pubblico, conserva gran parte degli arredi originari. Nel giardino, adorno di statue e ricco di piante esotiche, si visita anche una cappella coeva alla residenza.