

# Lucioperca al burro Così il giovane chef prepara la ripartenza

## Magreglio

Il cuoco Francesco Scordo ha creato un nuovo piatto «È una speranza di ritorno alla normalità»

«Ripartiamo dal lago»... tra tanta incertezza c'è anche un giovane chef, **Francesco Scordo**, che lancia un piccolo grido di speranza, creando un nuovo piatto da proporre al momento della riapertura del suo locale ispirato dal territorio. Il servizio sarà online, il menù arriverà sui cellulari dei clienti che prenoteranno nel Magrej di Magreglio.

L'idea è di coniugare il presente e il passato della ristorazione locale con il possibile futuro, nel trattamento della materia prima, nell'utilizzo delle nuove tecnologie fuori dalla cucina. Da qui nasce un secondo con salvia, riso, burro e pesce.

«Per “Ripartiamo dal lago” ho scelto di preparare un lucioperca burro e salvia rivisitato, il pesce viene cotto in padella con il burro, poi si fa una “beurre blanc” con burro, vino bianco aceto e scalogno per poi glassarlo, infine salvia essicata e tritata da mettere nel piatto e a chiudere una cialda di riso bollito e fritto, infine salvia e germogli», spiega Francesco Scordo. La volontà è di guarda-



Francesco Scordo con il piatto della “ripartenza” GANDOLA

■ Francesco Scordo  
«Il mio piatto è un secondo rivisitato con salvia, riso, burro e pesce»

re oltre la crisi e ripartire dai piatti: «Il nuovo piatto sarà inserito in un menù di lago degustazione che proporremo alla riapertura, manderemo il menù ai clienti attraverso un file e sarà possibile prenotarlo». Questo oltre all'obbligo di utilizzare menù non cartacei che sarà previsto dal Governo.

G. Cri.