

A Sarnico fine settimana con il pesce fritto



Pesciolini di lago fritti e polenta in riva al lago. Sabato 27 e domenica 28 giugno a Sarnico ritorna la "Sagra del pesce fritto". Sul Lungolago, in Piazza XX settembre, si potranno apprezzare le alborelle fritte e le sardine di Montisola, cotte alla piastra e servite con aglio, prezzemolo e polenta cucinata al momento. La rassegna è organizzata dall'Avis Sarnico e Basso Sebino. La sagra da tre anni ha riportato in vita una festa locale storica degli anni '50 quando si offrivano alle famiglie del paese e ai visitatori una frittura di alborelle (qui chiamate "oe") e un bicchiere di vino bianco fresco locale. La rassegna lo scorso anno si è chiusa con 5000 presenze. Anche quest'anno accanto alla cucina verranno proposti fiori in vaso per beneficenza.

