

Il pesce di lago protagonista a tavola al Cocca Hotel

written by laura bernardi | 21 Marzo 2022



La cucina di lago esalta la tradizione bergamasca, con un tocco thai, al Cocca Hotel di Sarnico. Il lago e i suoi tesori ittici sono stati i protagonisti della cena a tema organizzata nei giorni scorsi nel ristorante dell'hotel. Un menù a base di pesce di lago per restituire nel gusto la fatica e l'impegno dei pescatori locali e tramandare a tavola la ricchezza del "pesce povero", storica e insostituibile fonte proteica per la popolazione del Sebino. "Sono pochi i ristoranti che ancora propongono e cucinano il pesce del nostro lago- commenta Mario Battista Marini dell'Hotel Cocca Royal Thai Spa- .



Con il dilagare dei pesci siluro la materia prima purtroppo scarseggia, ma va posta alta l'attenzione su quella che è un'eccellenza del territorio. Lucci, coregoni, tinche e persico con i loro sapori delicati sanno sorprendere il palato con

accostamenti interessanti, come quello con pancetta e verdure croccanti alla thailandese". Il menù, realizzato dallo chef thai Warakan Boonle, per tutti "Giorgio", si apriva con un'insalata di luccio con pancetta e verdure croccanti accompagnato da Schiava Doc, Terre del



Colleoni. Un rosato autoctono che ricorda la fortuna del Chiaretto



lacustre: "Un tempo il Chiaretto veniva prodotto e imbottigliato a Villa Surre, gioiello liberty realizzato dall'architetto Giuseppe Sommaruga- continua Marini. Una tradizione che si è persa ma che un vino autoctono come questo ricorda molto bene, riportandoci indietro nel tempo". Il menù è proseguito sempre innaffiato da Schiava, con un risotto carnaroli ai sapori di lago, con filetto di persico impanato. Accostato invece ad un Valcalepio Bianco Doc Orologio il filetto di coregone di lago gratinato in crosta di pane, accompagnato da purè di patate, spinaci e pomodorini confit. E, per chiudere in bellezza (e in dolcezza), semifreddo al torroncino caramellato.