

Riva di Solto, ecco la sagra che esalta il pesce di lago

written by Redazione
30 Giugno 2016





La Sagra del pesce di Riva di Solto torna nell'area feste Giardino della Doana dal primo al 3 luglio. La manifestazione è arrivata alle 21esima edizione e si caratterizza da sempre per una precisa scelta di qualità e tipicità dei piatti.



In tavola arriva infatti solo il prodotto fresco dello storico pescatore della sponda bergamasca del Sebino, in un menù che negli anni si è arricchito di gusto e creatività. Accanto ai più tradizionali pesci al forno ripieni o al gettonatissimo menù del pescatore (che comprende bruschetta con olio locale, un piatto misto di pesce di lago con trota marinata, tinca fritta, pesce sottolio alla griglia, sardina fresca alla griglia, polenta, oltre a patatine fritte e formaggio) si sono aggiunti, ad esempio, le bavette al coregone, i fusilli alle sarde e i filetti di persico dorati, per accontentare anche i palati più curiosi.

A dare un tocco in più è la posizione suggestiva, affacciata sul lago, che ne ha fatto un evento di richiamo non solo sulle province di Bergamo e Brescia, ma anche di Milano. Quest'anno purtroppo non sarà così facile raggiungerla, a causa della frana sulla litoranea da Sarnico che continua a rendere inagibile il tratto alle auto. La zona può quindi essere raggiunta da Solto Collina o da Lovere.

La sagra si caratterizza anche per il grande coinvolgimento. Nata con l'obiettivo di raccogliere fondi per le squadre di calcio del paese, ha continuato a destinare i proventi in beneficenza e mobilita ad ogni edizione più di cento volontari, in gran parte giovani, che, cosa davvero insolita, «non occorre sollecitare, ci chiamano loro per lavorare - dice Daniela Negrinelli, componente del direttivo del comitato organizzatore - perché è in fondo un grande divertimento per tutti».

