la Rassegna.it
Fondata nel 1906

4 Giugno 2013

Castro, arriva la sagra supergolosa che fa spazio anche alla solidarietà

Chi l’ha detto che per assaggiare i piatti di alta cucina è necessario spendere un capitale nei ristoranti stellati? Questa estate, grazie a Festambiente laghi 2013 - promossa da Legambiente Alto Sebino a Castro, dal 25 al 30 giugno - si potranno gustare proposte culinarie capaci di soddisfare anche i palati più raffinati.

Chi l’ha detto che per assaggiare i piatti di alta cucina è necessario spendere un capitale nei ristoranti stellati? Questa estate, grazie a Festambiente laghi 2013 – promossa da Legambiente Alto Sebino a Castro, dal 25 al 30 giugno – si potranno gustare proposte culinarie capaci di soddisfare anche i palati più raffinati.
Niente più casoncelli, formaggi fusi e salamelle, ma piatti ricercati, con materie prime di qualità, cucinati con procedimenti attenti alla salute dei consumatori. L’idea è venuta a un veterano di feste di paese – Eros Foresti, di Castro, patron della “Castervino”, la festa del vino che per 20 anni ha portato a Castro migliaia di appassionati da tutta Italia.
«Ho sempre amato la cucina di qualità – dice Foresti -. Ed ero stanco delle solite sagre, tutte più o meno uguali. Volevo creare una manifestazione diversa. Un’occasione dove le persone potessero mangiare piatti ricercati e sfiziosi di alta qualità, spendendo poco».
Detto fatto. Foresti ha incontrato il gruppo di Legambiente Alto Sebino e il progetto ha preso forma. A questo punto con un menù da gourmet, anche il servizio doveva essere all’altezza della situazione. «Abbiamo voluto fare una festa raffinata ed ecocompatibile – dice Massimo Rota, presidente di Legambiente Alto Sebino -. Quindi abbiamo bandito i piatti e i bicchieri di plastica, le tovagliette di carta e i detersivi inquinanti».
Tutte le pietanze saranno presentate in piatti di ceramica, stoviglie d’acciaio e su tovaglie di stoffa e in cucina saranno usati solo detersivi naturali. Un’attenzione particolare sarà data anche ai prezzi.
«Nella scelta dei piatti abbiamo tenuto in considerazione tre fattori – dice Foresti – la qualità, anche in termini di sicurezza, la bontà e i costi. Con 10-15 euro sarà possibile fare un pasto completo, serviti come al ristorante e con lo scenario incantevole del lago».
Il menù presenterà specialità come gli Schlutzkrapfen (ravioli della Val Pusteria), il manzo all'olio, la polenta con sardine di Monteisola o la parmigiana di melanzane “sorelle Pirozzi”, tanto per citarne alcune.
La manifestazione avrà anche un obiettivo di solidarietà. Legambiente Alto Sebino sposa la causa della ricerca sulla Sindrome di Angelman, una malattia genetica rara molto grave e invalidante, che colpisce un bimbo ogni 12-15mila. Per ogni coperto, verrà devoluto 1 euro all’Associazione Angelman, organizzazione di volontariato che opera sul territorio del Lago d’Iseo e si occupa di raccogliere fondi per finanziare la ricerca, con lo scopo di trovare una cura per alleviare le sofferenze di tanti bambini e delle loro famiglie.
«Siamo felici e grati agli organizzatori per la loro sensibilità e disponibilità – dice il presidente, Luca Patelli -. Stiamo lavorando molto per far conoscere di più la malattia. I bambini malati non parlano e hanno gravi difficoltà a camminare e apprendere. La loro vita è fatta di difficoltà quotidiane. Per fortuna la ricerca lascia intravedere una speranza di cura. Ma servono soldi, soprattutto in questo momento di crisi, dove i drastici tagli alle risorse, hanno messo in ginocchio gli istituti di ricerca”.