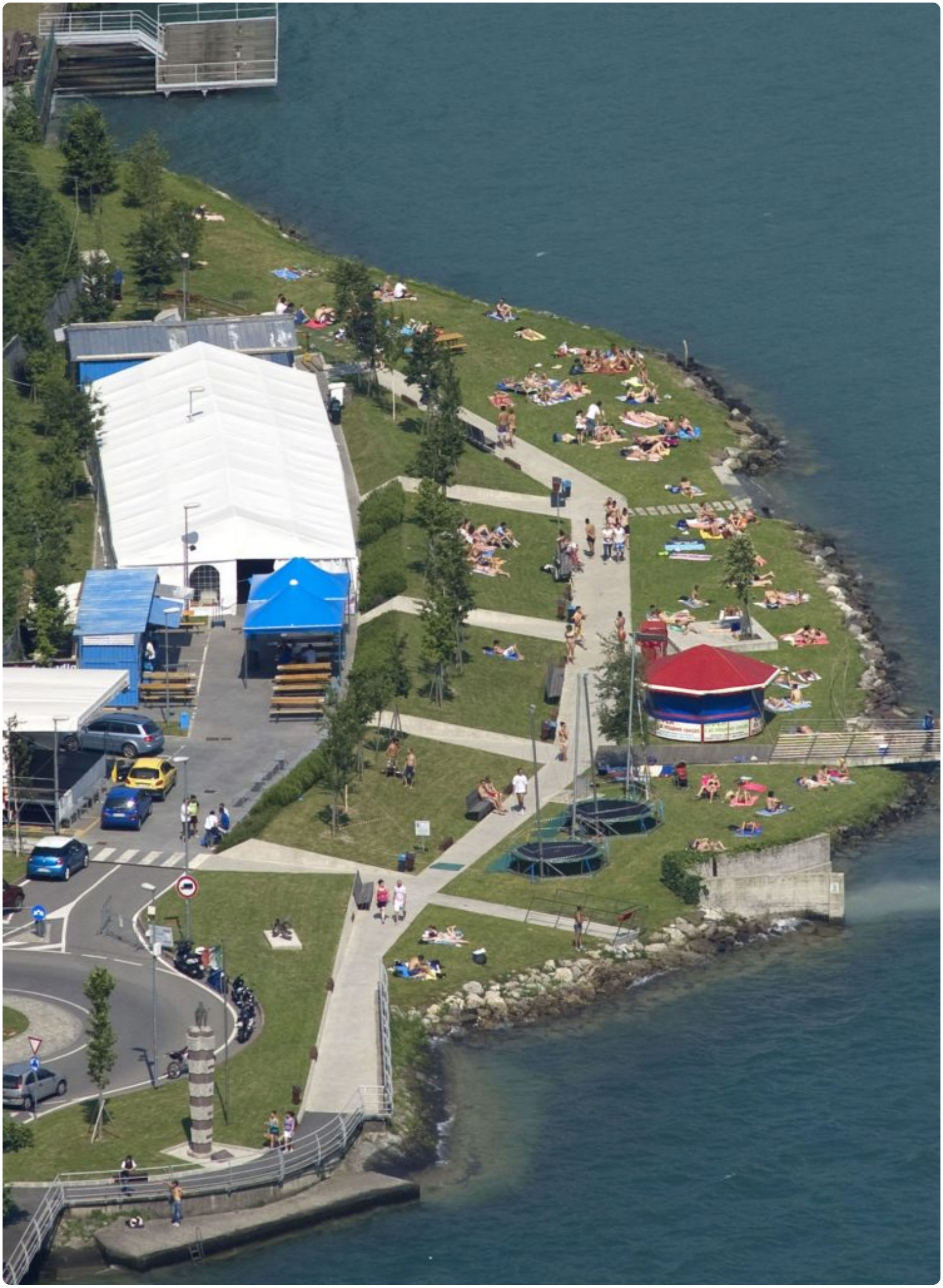
la Rassegna.it
Fondata nel 1906

29 Giugno 2015

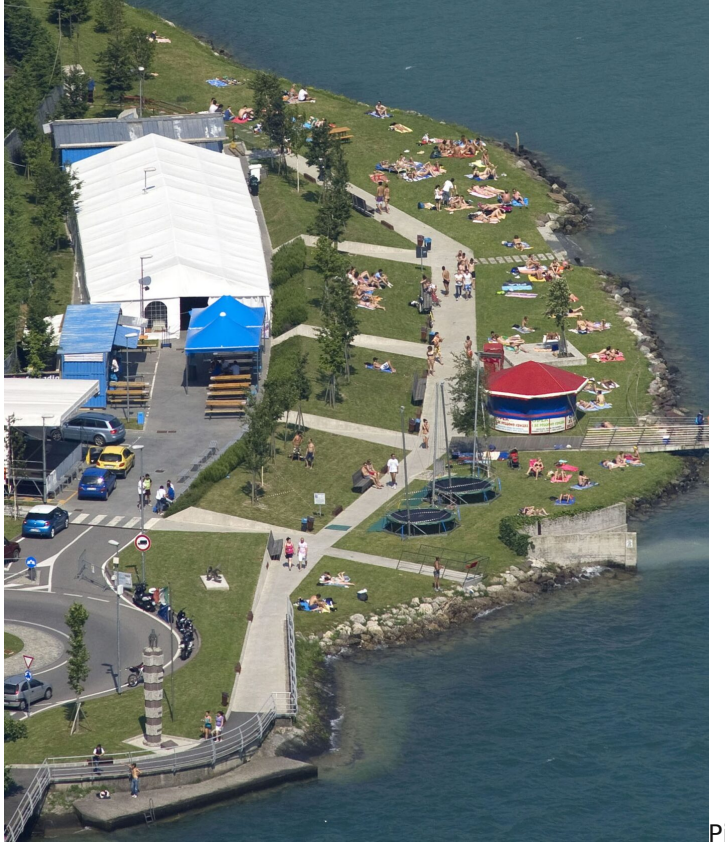
Castro, in riva al lago la sagra che esalta i prodotti locali

Dal primo al 5 luglio torna FestambianteLaghi, la rassegna di cucina dedicata ai prodotti del lago e del territorio, dal pesce alle carni, ai formaggi. Al debutto il cibo da spiaggia in vendita al chiosco



La Rassegna

https://www.larassegna.it/castro-in-riva-al-lago-la-sagra-che-esalta-i-prodotti-locali/



Piatti di terra e di lago, tutti a chilometri zero.

“FestambienteLaghi”, la rassegna di cucina di qualità promossa da Legambiente Alto Sebino di Castro e dedicata ai prodotti del Lago d’Iseo e della Valcamonica, torna con un’edizione, la sesta, ancora più legata al territorio. Dal 1° al 5 luglio, all’area feste, si potranno gustare piatti “buoni, belli e sani”, secondo la filosofia della sagra.

«In menù compaiono solo prodotti locali – spiega **Massimo Rota**, presidente di Legambiente Alto Sebino -. Sarà un panorama rigoroso sui formaggi della Valcamonica e Valpalot con il re Silter e il Fatulì, i pesci di lago – salmerino, sarda, coregone -, le carni camune e alcune “perle” come la patata viola, la polenta di mais blu, il gorgonzola di Endine e il farro camuno, tutti interpretati con preparazioni ripescate dal passato».

Le ricette sono state studiate e saranno realizzate con la guida dei cuochi Dario Tagliasacchi e Giovanni De Berti.

Le proposte sono tutte golose e a prova di gourmet. Ritornano alcuni classici della manifestazione come la sarda alla piastra e il coregone grigliato con la polenta, ma la maggior parte dei piatti sono inediti. Tra questi, gli Gnocchi di patate con fonduta al blu di Endine, il Furmai parat coi pomm (piatto tipico della Valcamonica a base di soffritto di cipolle, mele e formaggio cotti al forno), la Lingua salmistrata con salsiccia di castrato di Breno, patate, salsa verde e cipolle in agrodolce, la Carbonara di lago con coregone sott’olio e le Linguine con bottarga di lago preparata da un pescatore sebino con il pescato.

Da non perdere, i taglieri con i formaggi della Cooperativa sociale di Val Palot e i caprini della Valle Camonica e, tra i dolci, il gelato k2 su letto di spumiglie e sciroppo d’amarena e le biline al vino rosso: castagne secche cotte nel vino e poi servite fredde.

Anche quest’anno ci sarà una proposta dedicata alle persone vegetariane e vegane. I tavoli saranno poi allestiti con raffinate tovaglie di cotone e piatti in porcellana. La rassegna ha anche un fine benefico: un euro del coperto sarà devoluto all’Associazione Angelman onlus per finanziare la borsa di studio di una giovane ricercatrice all’Erasmus MC di Rotterdam, uno dei centri più all’avanguardia nella ricerca di una cura per la Sindrome di Angelman.

Debutta il “cibo da spiaggia”

L’edizione di FestambienteLaghi 2015 porta con se una novità: il cibo da strada, o meglio, da lago. Quest’anno insieme al ristorante ci sarà anche il Chiosco del lago, uno spazio dedicato al cibo “veloce”. Il chiosco sarà allestito sulla spiaggia verde del paese. La sera si potrà scegliere tra sette panini gastronomici, anche questi preparati con prodotti locali. A pranzo saranno proposti tre panini e due tipi di insalate miste; alle 16, per la merenda, ci saranno frullati di frutta fresca, coppetta di anguria a cubetti e muesli con yogurt naturale o di soya, frutta disidratata, frutta fresca, cereali, mentre alle 17 scatterà l’aperitivo. Tutte le proposte si potranno consumare ai tavolini del chiosco oppure, in versione “prendi e vai”, sulla spiaggia.