

21 Marzo 2022

## Il pesce di lago protagonista a tavola al Cocca Hotel



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 lago sotto i livelli di guardia dopo mesi senza piogge e



con il dilagare dei pesci siluro la materia prima purtroppo scarseggia,

ma va posta  
delicati sanno



territorio. Lucci, coregoni, tinche e persico con i loro sapori  
nti, come quello con pancetta e verdure croccanti alla

thailandese”.

Il menù, realizzato dallo chef thai Warakan Boonle, per

tutti “Giorgio”, si apriva con un’in



è 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.