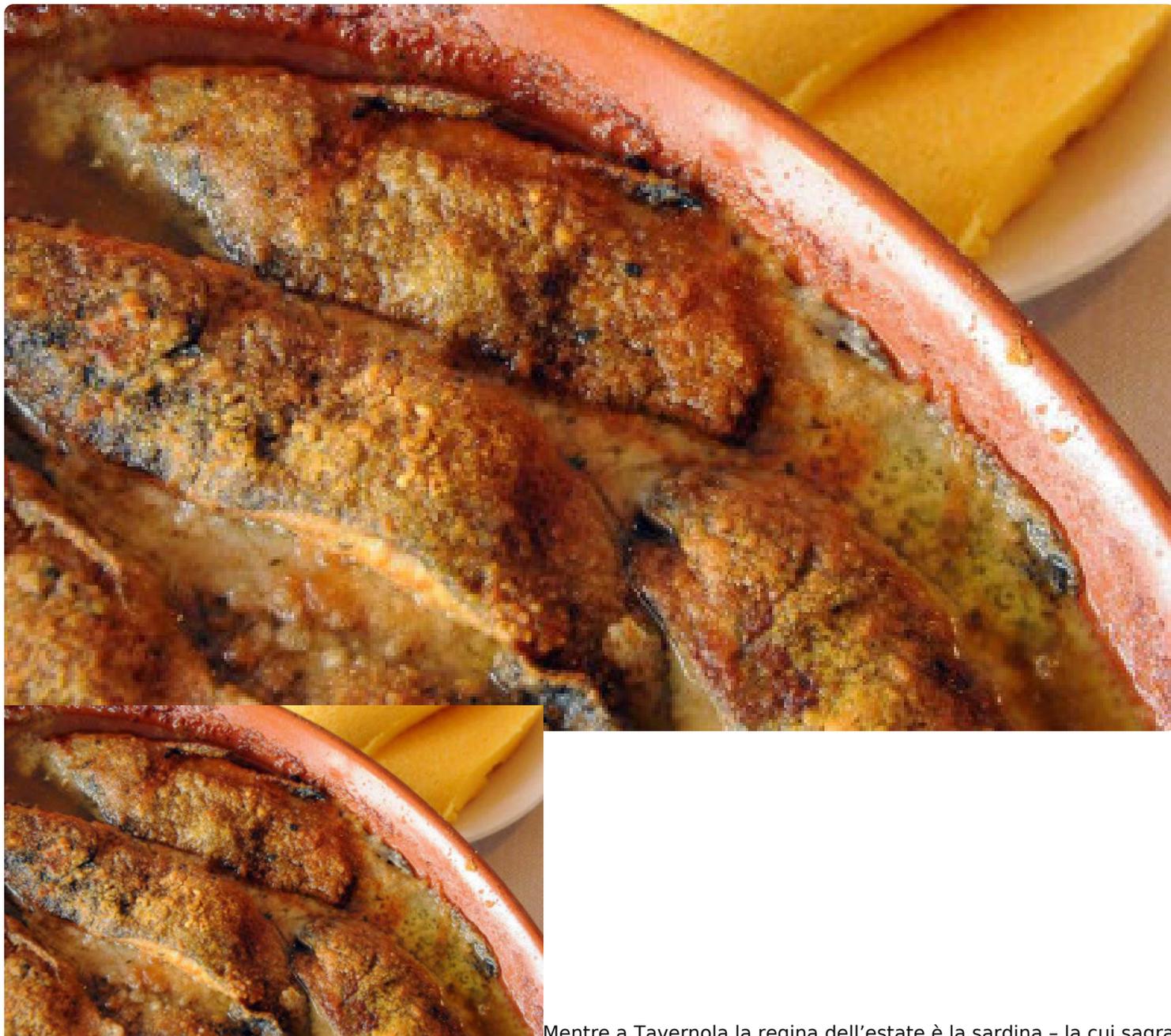


13 Luglio 2015

Pesce di lago, anche per la tinca è tempo di sagra

Cotta al forno e accompagnata dalla polenta è il piatto che ha reso famosa Clusane. Dal 13 al 19 luglio 11 ristoranti le celebrano con un menù al prezzo fisso di 22 euro



Mentre a Tavernola la regina dell'estate è la sardina - la cui sagra

riprende, dopo il debutto nel weekend dal 10 al 12 luglio, da venerdì 17 a domenica 19 -, a Clusane, sulla riva bresciana del lago, il piatto celebrato, che ha fatto conoscere la località lacustre e i suoi ristoranti in tutta la Lombardia, è la tinca al forno.

Più di Amatrice con l'amatriciana o di San Daniele o Sauris col prosciutto, Clusane ha legato il suo nome a questo piatto già dalla fine dell'800, arrivando ad avere negli anni quasi trenta ristoranti con questo piatto al centro della loro proposta, uno ogni 50 abitanti e la maggior parte delle famiglie del paese coinvolte tra rifornimento, cucina e servizio.

Da più di trent'anni la terza settimana di luglio, il paese dedica a questo strano pesce che popola i bassi fondali del lago, la "Settimana della Tinca al Forno con Polenta", una settegiorni intensa con un menù dedicato che richiama sul lungolago e nei ristoranti migliaia di persone.

L'appuntamento, promosso dagli Operatori turistici clusanesi (Otc) e attesissimo dagli amanti delle tipicità, è in programma dal 13 al 19 luglio: undici ristoranti proporranno questo gustoso piatto a un prezzo fisso di 22 euro, comprensivo di dolce, acqua, vino e caffè. In considerazione della grandissima affluenza di persone, le tinche arriveranno anche da altri laghi, ma la qualità - assicurano gli organizzatori - è garantita.

«La ricetta è la stessa in tutti e undici i locali ed è quella originale, che ci tramandiamo da almeno tre generazioni, solo un po' alleggerita nei condimenti» dice Pierpaolo Martinelli, presidente di Otc -. «Con gli altri ristoratori abbiamo creato un gruppo molto unito e il grande successo della sagra è dovuto anche a questo, oltre ovviamente alla bontà e particolarità del nostro piatto tipico».

Info: www.clusane.com