

2 Luglio 2015

Riva di Solto, la sagra del pesce festeggia vent'anni

Dal 3 al 5 luglio una delle rassegne più amate del Sebino con piatti e menù dedicati al pesce di lago. Per l'anniversario c'è anche una mostra fotografica





Dal 3 al 5 luglio, Riva di Solto propone la “Sagra del

Pesce”, una delle rassegne culinarie più storiche e amate del Sebino. Quest’anno la tre giorni rivolese festeggia vent’anni e mette in scena un’edizione anniversario per celebrare la ricorrenza.

«La sagra è nata su iniziativa della Commissione sport e turismo per il sostegno alle squadre di calcio del paese – spiega Giuseppe Zenti del comitato organizzatore “Amici della Sagra del Pesce” -. Abbiamo pensato a un’iniziativa che valorizzasse il pesce del lago d’Iseo e l’olio d’oliva di Riva di Solto».

La rassegna negli anni è cresciuta, fino a diventare uno degli appuntamenti gastronomici più partecipati e attesi sul lago. «Siamo partiti con una manifestazione improvvisata e oggi i risultati sono stupefacenti. Abbiamo riscontrato che la sagra è conosciuta anche al di fuori delle province di Bergamo e Brescia, questo ci fa molto piacere, è un’occasione in più per far conoscere uno scorcio del lago d’Iseo caratteristico, Riva di Solto».

La ricetta del successo è da vent’anni la stessa: menù dedicati al cento per cento al pesce di lago. È proprio questa la caratteristica peculiare della sagra; dare la possibilità ai visitatori di assaggiare tutti i pesci del lago, cucinati nelle ricette della zona: sardine, coregoni, persici, alborelle, lucci, lessati e conditi con olio d’oliva e verdure, al sale, marinati, in carpione, fritti, alla griglia, al forno. Tra i primi ci sono la pasta al ragù di coregone e la pasta alle sarde, preparata con cubetti di sardine essiccate sott’olio, pomodorini e vari aromi; come antipasto viene proposta la bruschetta con l’olio di oliva extravergine di Riva di Solto e, tra i secondi, il piatto più caratteristico è la sardina con la polenta. Per non rinunciare a nulla, consigliamo il “Menù del Pescatore”, composto da alborelle in carpione, bocconcini di tinca fritta, trota marinata, t’olio alla griglia con polenta.



La sagra si svolge nella bella e suggestiva piazza dei Giardini di Doana, affacciati

sul lago, in uno scorcio del paese tra i più belli del Sebino ed è animata da musica e mercatini. Quest’anno per celebrare la ricorrenza ci sarà una mostra fotografica che ripercorre i suoi vent’anni di storia. Il ricavato da sempre viene devoluto alle associazioni presenti in paese e in collina e alle due parrocchie di Riva di Solto e Zorzino, solo una piccola cifra viene

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/riva-di-solto-la-sagra-del-pesce-festeggia-ventanni/>

trattenuta per programmare l'edizione dell'anno successivo.