

23 Giugno 2017

Sarnico, sul lungolago torna la tradizione dei pesciolini fritti

Fino a domenica la sagra organizzata dall'Avis ispirata alla festa degli anni Cinquanta. Protagonisti pesce di lago, polenta e formaggi





A Sarnico è tempo di Sagra del pesce fritto, la manifestazione promossa dall'Avis Sarnico Basso Sebino che riporta in vita una festa locale degli anni Cinquanta, quando si offrivano alle famiglie del paese e ai visitatori una frittura di alborelle (qui chiamate "oe") e un bicchiere di vino bianco fresco locale.

L'appuntamento è sul lungolago, in piazza XX settembre, da venerdì 23 giugno (apertura alle ore 18.30) a domenica 25 (apertura alle 11 sia sabato sia domenica). Protagonisti del menù, due classici, i pesciolini di lago fritti e le sardine di lago con polenta, ma anche pane e salsiccia, polenta con stracchino del monte Bronzone, polenta e Gorgonzola e Torta Donizetti. L'obiettivo è ricordare i sapori dimenticati, il gusto della tradizione e della genuinità del Basso Sebino e sensibilizzare la comunità verso la donazione del sangue.

Gli organizzatori hanno pensato anche agli ospiti stranieri, traducendo con precisione in inglese la proposta gastronomica per far apprezzare al meglio tutte le tipicità. La polenta? È "thick maize porridge" (porridge denso di mais)!