



Slow Food®
Como

**“Dal lago alla tavola: due giovani fratelli
pescatori si raccontano”**

**Sabato 26 Ottobre alle ore 11:30
Presso Ittiturismo da Abate - Frazione Villa 4, 22025 Lezzeno (Co)**

Il pesce d'acqua dolce, spesso considerato la variante povera del fratello di mare, è una delle materie prime più tipiche della cucina lombarda, oggi a rischio per il degrado degli ecosistemi fluviali e lacustri, che sta portando ad una progressiva perdita di biodiversità.

La prima parte della nostra iniziativa sarà dedicata a questo argomento. L'idrobiologo Alberto Negri, responsabile della gestione dell'Incubatoio di Fiumelatte, ci racconterà l'attività di uno dei più grandi stabilimenti ittigenici per le acque interne in Europa, con funzione di studio e allevamento per il ripopolamento dei laghi della Regione.

Frizzanti bollicine poi c'introdurranno alla bellissima storia degli "Abate": due fratelli, Claudio e Giuseppe, che hanno fatto della pesca una vera e propria professione, completandola e arricchendola con l'apertura del primo agriturismo d'acqua dolce della Lombardia.

Loro si racconteranno a tavola e nel susseguirsi dei piatti che vi anticipiamo nel menù che segue. Un menù che gioca con il tempo, da ieri a oggi, per farci conoscere i piatti del 2009 e le interpretazioni più attuali, con la stessa costante: si mangia quello che si è pescato. Quindi scusateci se non siamo dettagliati ma questo è il buono, pulito e giusto del loro lavoro e del lago che sarà il gran protagonista/fornitore!

Un' appuntamento imperdibile, anche perché Claudio e tutta la famiglia ci accoglieranno e coinvolgeranno in un'atmosfera laghèe davvero unica.

Menu'

Dagli inizi a oggi tra tradizione e innovazione

Sinfonia di antipasti

Ieri: patè, polenta con missoltino, filetto in carpione e con salsa verde, brioches salata e fritto

Oggi: sushi, tartare, cous cous

Prosecco della casa

Tris di primi

Tipico che più tipico non si può: riso al pesce persico

Le due **interpretazioni** delle linguine: alla bottarga di lavarello e al cartoccio

Bianco della casa

Tavolozza dal pescato del giorno

Assaggi di filetti fantasia: dai **classici**, griglia e burro&salvia, alle **novità**, cipolle di Tropea, zucchine, zafferano, noci e funghi.... se si trovano e raccolgono in mattinata!

Bianco della casa

Miascia

Caffè e Amari

Costo tutto incluso: 25€ per i soci Slow Food e 30€ per gli amici

Prenotazione obbligatoria al numero 031/914986 o 338/5843814 entro mercoledì 23 Ottobre

<http://www.ittiturismodabate.it/it/>