

Dalla cacciagione alle erbe aromatiche La cucina lariana si riscopre "Selvatica"

Confcommercio. Sono 85 i ristoranti comaschi che quest'anno aderiscono alla rassegna Monetti: «L'obiettivo è incentivare il consumo consapevole di prodotti della nostra terra»

GIANPIERO RIVA

Confcommercio sceglie il Museo della Barca Lariana per presentare la Rassegna gastronomica "Selvatica", alla sua seconda edizione - dal 12 ottobre al 12 novembre - in un'annata non certo facile a causa dell'emergenza Covid.

La ristorazione è uno dei settori più colpiti, ma il numero di ristoratori che hanno aderito - 85 - fa ben sperare. «Siamo passati dai 30 esercizi del 2019 agli 85 di quest'anno - ha rimarcato il direttore di Confcommercio, **Graziano Monetti** - La rassegna si propone di incentivare il consumo consapevole di prodotti della nostra terra, con particolare attenzione alla cacciagione e ai prodotti spontanei delle valli locali».

Riscoperta dei prodotti

Il presidente, **Giovanni Ciceri**, ha illustrato più in dettaglio l'iniziativa: «L'Alto Lario interpreta alla perfezione il significato di "selvatica" e siamo onorati di essere qui, in questa splendida struttura, a lanciare la rassegna. L'obiettivo è avviare un percorso alla riscoperta dei prodotti locali della tradizione. È una fase difficile, in cui occorre trasmettere soprattutto la necessaria tranquillità nei locali in cui, solitamente, ci si reca con la famiglia e gli amici per pranzare e

trascorrere qualche ora in relax». La Rassegna gastronomica "Selvatica" è anche l'occasione per valorizzare i prodotti a "chilometro zero": su tale significato ha insistito **Mauro Elli**, vicepresidente provinciale della Fipe (Federazione Italiana pubblici esercizi) che aderisce all'iniziativa: «Tradizione e innovazione sono i cardini attorno ai quali è impostata la rassegna. L'impegno è quello di valorizzare le produzioni locali, senza trascurare le produzioni spontanee, per esempio quella di erbe aromatiche».

Equilibri ambientali

Tenuto conto dell'eccesso numerico di determinate specie selvatiche e della necessità di gestire gli equilibri ambientali, l'iniziativa di Confcommercio propone menù a base di selvaggina, in particolare cervo e cinghiale, da abbinare a specie ittiche e a prodotti spontanei, come funghi, tartufi, frutti di bosco e, come detto, erbe aromatiche.

Al tavolo dei relatori è stato **Giacomo Moioi**, giornalista e ispiratore di Slow Food, a dettare gli indirizzi del futuro per la gastronomia locale: «Non serve più saper cucinare meglio di un altro, ma essere in grado di dare un'impronta universale all'unicità dei piatti. Le specialità della cucina vanno anche raccontate



La presentazione della rassegna al Museo della Barca lariana a Pianello

■ La seconda edizione si apre il 12 ottobre e terminerà il 12 novembre

e non si può prescindere dalla bellezza e dalla naturalità del contesto, che in questo territorio non manca certo. Investire nella salvaguardia e nella valorizzazione del paesaggio dev'essere un denominatore comune dal quale tutti possono trarre vantaggi. Altre prerogative che oggi risultano indispensabili sono la competenza e la cultura dell'accoglienza: il ristoratore non si deve improvvisare, ma

formare e preparare con umiltà e passione».

Alla rassegna aderiscono anche Slow food, rappresentata da **Vittorio Sala**, e l'Associazione cuochi, presente il presidente comasco, **Massimiliano Tansini**. Hanno fatto gli onori casa **Giuseppe Rasella**, operatore altolariano e in Camera di Commercio con delega al turismo, e **Roberta Lamperti**, direttore marketing del museo.

PIAZZA SAN FEDELE

Alla Ubik il libro di Domenighini

Oggi alle 18, alla libreria Ubik (piazza San Fedele), Alessandro Domenighini presenta il suo libro "Reparto paternità" (Infinito editore). Dialoga con Olivia Molteni Piro e con il giornalista de La Provincia Emilio Frigerio. Obbligatorio prenotare allo 031-273554 oppure como@ubiklibri.it.

FAMIGLIA COMASCA

Orioli Trombetta e l'Uruguay

Domani alle 17, nella sede della Famiglia Comasca (via Bonanomi 5), Giuliana Orioli Trombetta racconterà i suoi 15 anni di vita in Uruguay attraverso il libro "Monte Vide Eu". Presentazione a cura di Rosaria Marchesi. Gradita la prenotazione: 031-271907; famiglia.comasca@virgilio.it.

PONTE CHIASSO

Ristorante cinese chiuso per Covid

I carabinieri del nucleo ispettorato del lavoro di Como hanno chiuso per tre giorni, per violazione della normativa Covid, il ristorante orientale Ayashi di Ponte Chiasso. I militari hanno effettuato il controllo domenica a pranzo e hanno contestato il mancato controllo della temperatura, la non presenza di tracciabilità dei clienti, ma anche carenze della normativa sulla sicurezza. Inoltre sono in corso verifiche sulla presenza di 3 apprendisti su 7 lavoratori.

TOYOTA
C-HR HYBRID
COUPÉ. SUV. IBRIDO.



ANCORA OGGI

FINO A
€ 6.000 DI BONUS

HYBRID BONUS
TOYOTA

+ ECOINCENTIVI
STATALI

In caso di rottamazione

TI ASPETTIAMO ANCHE SABATO 10 E DOMENICA 11

Como - Via Asiago, 28 - Tel. 031 572270

Cantù (CO) - Viale Lombardia, 83 - Tel. 031 734012

Erba (CO) - Via San Francesco D'Assisi, 1 - Tel. 031 3338025

Beregazzo con Figliaro (CO) - Via Marconi, 19 - Tel. 031 988684

RIVAUTO
WWW.RIVAUTO.IT

Offerta Hybrid Bonus valida fino al 31/10/2020 in caso di permuta o rottamazione di un autoveicolo posseduto da almeno 5 mesi presso i concessionari che aderiscono all'iniziativa. Solo per vetture disponibili in stock. Per C-HR 1.8 contributo di € 1.750 per l'acquisto in Italia, dal 1° agosto al 31 dicembre 2020, anche in locazione finanziaria, di un veicolo nuovo di fabbrica a basse emissioni (specifiche indicate nel testo normativo) appartenente alla categoria M1, a fronte della contestuale rottamazione di un veicolo immatricolato in data anteriore al 1° gennaio 2010 o che nel periodo di vigenza dell'agevolazione superi i dieci anni di anzianità dalla data di immatricolazione. Il contributo è concesso fino ad esaurimento delle disponibilità finanziarie stanziate ed è cumulabile con l'incentivo di cui alla L. n. 145/2018, ove applicabile. Per requisiti, condizioni, limitazioni e adempimenti: Legge n. 77 del 17/07/2020 e D.L. n. 104 del 14/08/2020. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Maggiori informazioni su toyota.it. Immagine puramente indicativa. Valori massimi NEDC correlati (per emissioni CO2) e WLTP (per consumi ed emissioni NOx) riferiti alla gamma C-HR Hybrid: consumo combinato 17,7 km/l, emissioni CO2 97 g/km, emissioni NOx 0,0049 g/km, -91,6% rispetto ai livelli di emissione di NOx previsti dalla normativa Euro 6. (NEDC - New European Driving Cycle correlati e WLTP - Worldwide harmonized Light vehicles Test Procedure ai sensi del Regolamento UE 2017/1151).