



Da sinistra: Damiano Rivolta, Mauro Elli, Giovanna Bettega, Theo Penati, Fabrizio Ferrari e Claudio Prandi

LECCO - Venerdì 9 settembre torna "Lecco il lago e le stelle. Incantesimo in città", dopo il successo dello scorso anno con quasi 2500 partecipanti, Giovanna Bettega, curatrice dell'evento, e gli chef stellati, hanno deciso di riproporre l'evento che ha portato nelle piazze di Lecco l'alta cucina.

Il programma curato da Giovanna Bettega di Food Consulting è articolato in tre momenti: Barca e bollicine, assaggi in città e after dinner.

Barca&bollicine, il primo momento dell'evento, prevede un tour in barca per ammirare Lecco dal lago : " **Molte volte i turisti trascurano il nostro lago per dare più importanza alla terraferma - ha spiegato Laura Sanvito di Lecco Food Tours - per questo motivo abbiamo deciso, con Giovanna Bettega, di inserire questo tour del lago in barca**, che partirà dalla piattaforma (alle 18.15) in direzione Pescarenico, per poi tornare al punto di partenza", a bordo della barca gli ospiti potranno degustare bollicine Contadi Castaldi e un assaggio food dello Chef Giancarlo Morelli.



La mappa dell'evento

Gli assaggi sulla terraferma inizieranno invece alle 19.30 e saranno 5: **Stefano Binda del ristorante "Dac a Trà"** di Castello Brianza, new entry dell'edizione di quest'anno, delizierà gli ospiti con "lago e monti in un cono", **Mauro Relli del ristorante "Il cantuccio" di Albavilla** cucinerà un uovo di selva panato alle erbe, carpione di verdure e peperone quadrato di Carmagnola, **Theo Penati del ristorante "Pierino Penati" di Viganò** preparerà "Dolce settembre": crostatina di fichi, crema mascarpone e uva fragola, **Fabrizio Ferrari del ristorante "Il porticciolo 84"** delizierà i palati dei presenti con "Rainbow Trot": trota salmonata con crescita di caprino, pickle di cetriolo e cipolla rossa, infine **lo storico chef del ristorante dell'Hotel Griso di Malgrate Caludio Prandi**, cucinerà un riso selezionato Carnaroli alle rape rosse mantecato con zola dolce al profumo di rosmarino. Ogni chef si troverà nei pressi di un bar del centro, dove gli "assaggiatori" potranno acquistare dei cocktail con cui accompagnare l'assaggio.



Da sinistra Giovanna Bettega, Theo Penati e Fabrizio Ferrari

Il terzo e ultimo momento after dinner, inizierà alle 21.00 e prevede un post serata con musica dj set e bollicine di Contadi Castaldi, con Fagottino di polenta taragna fritta ripiena di taleggio e formagella di capra, erbe della Valsassina preparato da Giancarlo Morelli del ristorante "Pomiroeu" di Seregno.

Pronti ed emozionati gli chef stellati che nel corso della conferenza stampa, tenutasi mercoledì a Malgrate presso la "Casa sull'albero", hanno espresso il loro entusiasmo e la voglia di partecipare ad un evento "Che permette loro di portare la loro cucina ad una dimensione più urbana, in mezzo alla città, valorizzando sia il paesaggio circostante che le materie prime del nostro territorio".

"I piatti creati dai nostri chef - ha spiegato Giovanna Bettega ideatrice dell'evento - verranno creati secondo criteri molto precisi: dovranno essere facili da mangiare in piedi, unire almeno due dei prodotti sponsor e dovranno essere veramente territoriali valorizzando il lago, le montagne e le nostre tradizioni".



I ticket per l'evento sono a numero limitato e saranno acquistabili la sera dell'evento in piazza secondo i seguenti prezzi: 25€ a persona per il tour in barca, 7€ (di cui 1€ donato alla Nostra Famiglia in beneficenza) per il singolo assaggio, 15€ per l'after dinner (food e cocktail).

Parte del ricavato dell'evento sarà donato all'Associazione "La Nostra famiglia" per sostenere il progetto NOAH (New organization for autism healthcare) "finalizzato ad intervenire precocemente sull'autismo diagnosticandola tra i 18 e 24 mesi di vita- ha spiegato Damiano Rivolta - per poter essere di aiuto e di sostegno alle famiglie sin dall'inizio andando a integrare ed ampliare quanto offerto dal Sistema Sanitario Regionale".

