



**CASSINA VALSASSINA - E' cominciata dal ristorante San Martino di Cassina Valsassina l'edizione 2013 del concorso gastronomico Il Piatto di Lecco, giunto alla sua quarta edizione con Confcommercio, Associazione Cuochi, Federalberghi e Fipe alla regia della kermesse.**

Ieri sera, martedì, la giuria si è seduta al tavolo del ristorante valsassinense per giudicare il piatto in concorso presentato dallo chef Alex Biavaschi, classe 1976 vincitore della prima edizione del 2009 nella Sezione Terra quest'anno (come tutti i partecipanti al concorso) è stato giudicato anche per la realizzazione del Dessert.

**IL PIATTO E DESSERT IN CONCORSO** - "Lavarello in leggero carpione" e "Miascé di Premana".

*(Da regolamento, ricordiamo che ricetta e foto delle portate in gara non possono essere pubblicati fino al giorno delle premiazioni fissato per il 17 febbraio in occasione del RistoExpo).*

**LA SCELTA DEL PIATTO** - "Ho scelto il lavarello per questo concorso proponendo una rivisitazione del carpione che nasce come metodo di conservazione - spiega lo chef Biavaschi - In questo caso l'ho voluto ingentilire e utilizzarlo come metodo di cottura. Ho usato un pesce freschissimo pescato questa mattina (martedì, ndr) passandolo in padella e una volta cotto l'ho ricoperto con il carpione e un gelato elaborato di cipolla rossa.

**LA SCELTA DEL DESSERT** - "Ho voluto riscoprire un'antica ricetta premanese - fa sapere Biavaschi - e nella mia ricerca sono venuto a conoscenza che esiste anche una Miascé salata. La versione dolce, che ho proposto, è stata realizzata con mele, pere, pane del giorno prima e uno sciroppo di uova e latte, il tutto coperto da un cristallo di zucchero. Si tratta, come detto, della versione premanese, ma sul lago e anche in altre zone del lecchese la Miascé a Premana o Miascia a Mandello e dintorni è fatta con altri ingredienti, avendo come comun denominatore il fatto di essere nata come una torta di recupero degli avanzi".



### **LA CUCINA DI ALEX BIAVASCHI-**

“Come ogni anno e ad ogni stagione cerco di variare il mio menù - fa sapere lo Chef - quest’anno sto puntando sui funghi e sui frutti di stagione come castagne, noci e nocciole, proponendo antipasti abbinati a insalatine. Per i primi mi sono concentrato sulla pasta all’uovo, sui ravioli con funghi e formaggio Casera stagionato e una grattata di lamelle di fungo crudo e ancora tagliatelle con farina di castagne, ma anche gnocchi e risottini d’autunno in brodo di funghi. Per i secondi piatti ho scelto tagli di carne economici, visto il periodo, con l’obiettivo di contenere i prezzi alla carta e così ho scelto di proporre il capocollo di maiale con una striscia di salsa verde, un po’ meno economico il controfiletto di vitello con porri stufati, ma anche la lombata di cervo e molto altro”.

**VANITE A MANGIARE DA MA PERCHE’...** “trovate una cucina genuina”

**COPERTI** - 30

**PREZZO MEDIO** - 25 - 30 euro (vino della casa compreso)

**GIORNO DI CHIUSURA** - sempre aperto

**CONTATTI** - Cassina Valsassina (Lecco), via Sensinello, 14 - Tel: 0341910510

Il prossimo appuntamento, sempre per la categoria Lago, è in programma **giovedì 3 ottobre** quando il concorso farà tappa all’Albergo Sassi Rossi di Crandola Valsassina che sottoporrà al giudizio dei giurati un trittico di patè di lago (antipasto) e un semifreddo al caviadino (dolce).

**ARTICOLI PRECEDENTI**

24 settembre - [Concorso "Il Piatto di Lecco", si comincia dal Ristorante San Martino](#)

19 settembre - [Il Piatto di Lecco, 4<sup>^</sup> edizione per il concorso gastronomico](#)