



LECCO - Poca strada da fare questa volta per la giuria (sezione Lago), del concorso gastronomico "Il Piatto di Lecco" che da piazza Garibaldi, sede della Confcommercio Lecco organizzatrice dell'evento insieme a Federalberghi e all'Associazione Cuochi, si è spostata in piazza XX Settembre per accomodarsi al tavolo del bar ristorante Frigerio.

**IL PIATTO E DESSERT IN CONCORSO** -Antipasto, "Croccante e morbido di lavarello"; dessert, "Panna cotta allo zafferano con castagne e gelatina di birra Discordia"

**LA SCELTA DEL PIATTO** - "Ho voluto dare vita ad un piatto che fosse il più locale possibile - ha spiegato lo **chef Andrea Galperti** - e per questo ho voluto utilizzare tutti ingredienti lecchesi, quindi, il lavarello, tipico pesce del lago e il salame di Oggiono. Quindi ho abbinato lavarello a ravioli fritti per dare un contrasto di croccantezza abbinando una maionese con zafferano e maggiorana per armonizzare i gusti, mentre il salame di Oggiono mi è servito per dare ravviare il sapore del piatto".

**LA SCELTA DEL DESSERT** - Stessa filosofia per lo chef Galperti quella seguita per comporre il dessert: "Ho osato un po' nella realizzazzione di questo dolce, abbinando la birra Discordanza di Galbiate, i marroni e lo zafferano, andando a realizzare una panna cotta un po' speciale"



#### **LA CUCINA DI ANDREA GALPERTI - Al**

ristorante Frigerio la cucina di Galperti dà molto spazio al pesce, a partire dai primi con il riso Venere con pomodorini e gamberi al vapore, spaghetti alle vongole, pizzoccheri e insalata di polpo per quanto riguarda alcuni dei primi presenti sulla carta, mentre tra i secondi, troviamo il filetto di tonno marinato all'aceto balsamico con pomodorini e radicchio, il filetto di spada alla griglia su letto di finocchi e ancora il guazzetto di cozze con filetto di triglia e gallinella di mare, oppure per chi preferisce la carne, tra i secondi la casa offre il filetto di manzo al rosmarino.

**VENITE A MANGIARE AL RISTORANTE FRIGERIO PERCHE'** - "Perchè è come entrare a casa propria e la qualità del cibo è ottima", spiega il titolare **Patrizio Todeschini**.

**COPERTI** - 80 interni (circa 100 esterni periodo estivo)

**PREZZO MEDIO** - 30 - 35 euro (bevande escluse) - Mezzogiorno menù lavoro e menù speciale per turisti

**GIORNO DI CHIUSURA** - mai

**CONTATTI** - Bar Ristorante Frigerio - Lecco, piazza XX Settembre, 54 - Tel e Fax: 0341 363435 - Email: [info@ristorantefrigerio.com](mailto:info@ristorantefrigerio.com) - sito internet: [www.ristorantefrigerio.com](http://www.ristorantefrigerio.com)