

Weekend gourmet a Lecco: LAGO, PROMESSI SPOSI E...PIRAMIDI



(italian and english versions)

“Quel ramo del Lago di Como che volge a mezzogiorno, tra due catene non interrotte di monti”, così Alessandro Manzoni apre i suoi ‘Promessi Sposi’, descrivendo lo splendido paesaggio del Lago di Lecco, dove vi porteremo in un itinerario ricco di scoperte, luoghi manzoniani, castelli, borghi, storia, natura e ottima gastronomia locale.



Tante le prelibatezze enogastronomiche del territorio, a cominciare dagli, **scapinasc**, ravioli con ripieno di uvetta, amaretti e pane grattato alle numerose variazioni della **polenta**, piatto umile della cucina lecchese, che può essere **uncia o taragna**, oppure gustata insieme a della selvaggina o ai formaggi che proprio in questi luoghi vedono una produzione casearia di qualità: **taleggio, robiola, quartiolo, ricotta, caprini** e i famosi formaggini di Montev ecchia. Piatti robusti, da inaffiare con un verace '**pincianell**' dell' Azienda vitivinicola **Terrazze di Montev ecchia**. Proviene da uve syrah e il suo nome deriva da "**pinciroeu**" che nel dialetto brianzolo è l'acino dell'uva. Un nome tradizionale per un vino nuovo, facile, fresco, piacevole.



Eccellenze nostrane: polenta e pincianell

Ovviamente tanti piatti di pesce di lago come **lavarelli**, **coregoni**, **alborelle**, **cavedani** ma anche **lucci**, **tinche**, **persici**. Tra le specialità troviamo i **missoltini** (agoni passati nel sale e fatti essiccare al sole per una settimana)



missoltini essiccati al sole

Riappare Manzoni: ricordate i **capponi** che Renzo porta al dottor Azeccagarbugli? Li ritroviamo arrosto, farciti con prugne, castagne e uvetta, mentre la **rustisciada** è un piatto con lombo di maiale e salciccia rosolati con cipolle.



rustisciada

Fra i dolci, spicca la torta *miascia*, a base di farina gialla con uvette, miele di produzione locale e frutta secca, e i *caviadini*, biscotti di pasta frolla e zucchero in grani.



miascia

**Pronti per il nostro tour ?
Andiamo!**



Lecco

Partiamo da **Lecco**, tranquilla città affacciata sul lago, Deve la sua celebrità a 'I Promessi Sposi': ecco perché è d'obbligo visitare **Villa Manzoni**, dove lo scrittore trascorse la sua giovinezza e che oggi è sede del **Museo Manzoniano**.



La statua di Alessandro Manzoni nel centro di Lecco

Dirigiamoci verso **Pescarenico**, borgo di pescatori dove Manzoni colloca il convento di Fra Cristoforo e il Palazzo di Don Rodrigo. Nel centro troverete il famigerato Palazzo delle Paure, così chiamato perché i lecchesi vi si recavano a pagare le tasse.



Il Palazzo di Don Rodrigo

Per chi ama nuotare, il lago offre spiagge, sia attrezzate che libere, tra cui quella di **Abbadia Lariana**, quella di **Padrello** e alcune 'green' attorniate da parchi, come il **Parco Guzzi** e **Parco di Chiesa Rotta**. A chi ama camminare, consiglio i saliscendi del **Sentiero del Viandante**, lungo 40 km ma facilmente frazionabile in 4 tappe: **Lierna**, **Vežio**, **Dervio** e **Piantanedo**.



Sentiero del Viandante, Castello di Vezio

Siete amanti dei borghi?

Ecco i più suggestivi:

Lierna, dove scoprirete il Castello, che pare sia stato abitato dalla regina longobarda Teodolinda.

Fiumelatte, chiamato così per le bianche acque del piccolo fiume che scorre alle spalle.

Vercurago, sede del famoso Castello dell'Innominato

Mandello, dai vicoli tranquilli e le case pastello, la Chiesa di S.Giorgio e il Museo della Moto Guzzi che nacque proprio qui.



Mandello

Corenno Plinio, minuscolo borgo dove i gradini scavati nella roccia portano a antiche dimore e alle eleganti Arche Andriani.

Varenna, il borgo più romantico, non a caso il suo lungolago è chiamato la Passeggiata degli Innamorati. Scoprite la splendida **Villa Monastero** dai sontuosi interni ottocenteschi e il meraviglioso giardino botanico.



Villa Monastero a Varenna

Prossima tappa: Merate



La Torre, simbolo di Merate e il vicino Laghetto di Sartirana

La **Torre**, simbolo della città e ispiratrice di 'Antichità sotto la Torre', vivace mercatino dell'antiquariato attivo ogni secondo sabato del mese, dove troverete libri, soprammobili e curiosità vintage.



Il mercatino 'Antichità sotto la Torre' a Merate

Villa Subaglio, nei cui ambienti ritroviamo il l'elenganza e il gusto dei Subaglio, nobile casata medioevale.

Villa Belgioioso costruita nel '600 per i Novati, trasformata dopo il 1749 dai Belgioioso, ricca di sale ornate da stucchi e da affreschi d'epoca, conserva una biblioteca con gli arredi originali e un raffinato parco all'inglese.



Vila Belgioioso

Villa Orsini Colonna Falcò

Costruita nel Cinquecento dagli Airoldi, adornata poi da uno sfarzoso stile barocchetto e impreziosita da un vasto giardino all'italiana con statue, fontane e un intrigante labirinto.



Villa Orsini Colonna Falcòsi

Un tuffo nel *green!*

A poca distanza da Merate, scoprirete un luogo incantevole e poco conosciuto: il **laghetto di Sartirana**, riserva naturale protetta e sito di interesse comunitario.

L'**Osservatorio Astronomico di Brera** suggestiva cupola con portentosi telescopi messi a disposizione dei visitatori.



Osservatorio Astronomico

Vi è venuta fame?

Scopriamo il mondo di BRUT, ristorante-bistro tendenza nel centro della città. Arredamento classicheggiante, un grazioso dehors e un menu diviso in 3 capitoli: i crostini, la gastronomia, la cucina. Alla cucina brianzola hanno preferito proporre un menu eclettico che serve eccellenze e influenze gastronomiche da tutt'Italia.



I crostini di BRUT

Al timone **Massimo Cogliati**, che continua la tradizione culinaria di papà, da anni al timone del rinomato ristorante Passone. *“Sono praticamente nato nella cucina di mamma e papà, racconta Massimo, nel '53...”* (ride) *Forse sono stato concepito proprio lì...”*

In cucina troviamo **Riccardo Giangrandi** e **Vittorio Ripamonti** paladini della ricerca, della semplicità e soprattutto della qualità che ho ritrovato nel tagliolini con crostacei e gambero crudo di Mazara del Vallo, nel polpo alla brace su purè di patate viola e nel tenerissimo girello di fassona insaporito da salsa tonnata.



tagliolini con crostacei e gambero crudo di Mazara del Vallo, nel polpo alla brace su purè di patate viola

Una piccola deviazione del percorso ma ... ne vale la pena

A pochissima distanza da Merate, troviamo il grazioso borgo di **Montevecchia** e... un vero mistero: tre enigmatiche piramidi a gradoni. alte tra i 40 e 50 metri; disposte esattamente come le piramidi della piana di **Giza** in Egitto, Per vederle bene bisogna recarsi nei pressi dei Comuni di **Perego** e **Rovagnate** e successivamente percorrere la via Bongiaga.



La Piramide di Montevecchia

Chi ha creato queste piramidi? Dopo studi e ricerche si è convenuto che un'antica civiltà avrebbe modellato le colline di roccia calcarea formandone i gradoni che possiamo intravedere oggi. Ciò sarebbe stato realizzato a scopo religioso-astronomico.

Beh, l'Egitto in Brianza proprio non me lo aspettavo...



Sosta d'obbligo a Montevercchia: la **Latteria Maggioni Amabile** dove Raffaele, continuando la tradizione familiare, produce squisiti formaggi come le ricottine, le robioline e i caprini, sia freschi, sott'olio, aromatizzati con le erbe officinali del territorio oppure stagionati, dal gusto sapido e dagli aromi ampliati.

I miei preferiti? I classici caprini freschi, ideali se spruzzati di pepe nero e irrorati da un buon olio extra vergine d'oliva oppure protagonisti dei famosi risotti della cucina brianzola.



Le delizie casearie di Montevicchia, la Latteria Maggioni

A questo punto, ovviamente, arriva la ricetta...

RISOTTO AL CAPRINO E ROSMARINO



Risottino caprino e basilico

Ingredienti per 4 persone

- 400 g di riso carnaroli
- 200 g di formaggio caprino dolce (ideale quello di Montevicchia, altrimenti un caprino fresco a pasta morbida)
- brodo vegetale q.b.

- olio extravergine di oliva q.b.
- una noce di burro
- grana q.b.
- 1 rametto di rosmarino
- 1 cuore di porro
- 1 bicchiere di vino bianco

Preparazione

Sbucciate e spezzettate il porro .

In una casseruola rosolate il burro e un filo d'olio, aggiungete il porro e fatelo imbiondire. Aggiungete il riso, fatelo tostare per 4-5 minuti mescolando regolarmente.

Sfumate con il vino bianco, fate evaporare per bene l'alcol poi unite metà del caprino, il rosmarino lavato e tritato e il brodo caldo.

Lasciate cuocere all'incirca per 15/20 minuti e se necessario aggiungete altro brodo caldo all'occorrenza. Terminata la cottura del riso, aggiungete il resto del caprino, insaporite con il sale, mescolate bene e spegnete il fuoco.

Aggiungete il resto del burro, mescolate e fate mantecare per 2-3 minuti.

Impiattate e...buon appetito!

...e nel calice?

Tutti d'accordo: **Seriz La Costa**, un ottimo blend di uve Merlot, Syrah e Cabernet Sauvignon, il cui affinamento in legno ne esalta l'eleganza e la persistenza. Colore rosso rubino e profumi intensi che ci ricordano spezie e frutta rossa ben matura.

Ideale con gli squisiti formaggi brianzoli e il nostro risottino al caprino.



Sèriz La Costa

For the 'risotto goat cheese and rosemary', just turn the page
, click *Next*>

RISOTTO AL CAPRINO E ROSMARINO



Risottino caprino e basilico

© Cesare Zucca

Ingredients for 4 people

- 400 g of carnaroli rice
- 200 g of sweet goat cheese (Montevecchia is ideal, otherwise a fresh soft goat cheese)
- vegetable broth to taste
- extra virgin olive oil to taste
- a knob of butter
- parmesan to taste
- 1 sprig of rosemary
- 1 heart of leek
- 1 glass of white wine

Preparation

Peel and chop the leek.

In a saucepan, brown the butter and a drizzle of oil, add the leek and let it brown. Add the rice, toast it for 4-5 minutes, stirring regularly.

Deglaze with the white wine, let the alcohol evaporate thoroughly then add half the goat cheese, the washed and chopped rosemary and the hot broth.

Cook for about 15/20 minutes and if necessary add more hot broth as needed. When the rice is cooked, add the rest of the goat cheese, season with salt, mix well and turn off the heat. Add the rest of the butter, mix and whisk for 2-3 minutes.

Serve and ... enjoy your meal!

What in the glass...?

Everyone agrees: **Seriz La Costa**, an excellent blend of Merlot, Syrah and Cabernet Sauvignon grapes, whose aging in wood enhances its elegance and persistence. Ruby red color and intense aromas that remind us of spices and ripe red fruit. Ideal with the exquisite Brianza cheeses and our goat cheese risotto.



Sèriz La Costa