

LECCO ALL'OSTERIA «CASA DI LUCIA» UNA GARA ALL'ULTIMO CHICCO
Il derby del risotto: lo zafferano sfida la panissa

— LECCO —

SI DISPUTA questa sera (inizio alle 20.15) un singolare derby gastronomico tra il risotto alla milanese e la panissa vercellese. Arena della contesa sarà l'Antica Osteria Casa di Lucia, nel quartiere manzoniano di Acquate. Il derby è promosso dall'Accademia Italiana della Cucina, tramite la delegazione di Lecco, guidata da Claudio Bolla. La regia è di Roberto Bonati, che coordinerà un singolare appuntamento gastronomico sulla base di due piatti della tradizione padana. La cucina della serata sarà

tutta con il riso, in quanto il menu verrà arricchito anche da crema e dolce sempre di riso. Il derby fa conoscere i valori meno noti dei riso, cereale non solo prezioso da un punto di vista gastronomico, ma anche da quello storico, ambientale e civile.

ROBERTO BONATI ha dichiarato che «se il risotto alla milanese gode di maggiore notorietà, la meno conosciuta panissa, con fagioli e coteca al posto dello zafferano, può tenere testa a un avversario nobilmente superiore». L'Antica Osteria Casa di Lu-

cia è stata aperta nel 1983 su iniziativa del lecchese Carlo Piras. Il rinnovato locale si è collocato nella struttura della vecchia Osteria dei Promessi Sposi di origine fine Ottocento. Quest'ultima era a sua volta collocata in uno stabile della famiglia Airolodi, signorotti di Acquate. L'Antica Osteria posizionata lungo i primi poggi verso la guglia del Pizzo Erna e le pareti del Resegone, ha come piatto più richiesto dalla clientela il risotto con pesce persico. Il derby anticipa anche le ormai imminenti celebrazioni per il ventennale della delegazione di Lecco dell'Accademia della buona cucina.

Aloisio Bonfanti

