

L'ECO DELLA STAMPA

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI
DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore Ignazio Frugiuole

ECOSTAMPA
MEDIA MONITOR srl

VIA G. COMPAGNONI 28 - 20129 MILANO
TEL. (02) 76.110.307 r.a.
FAX (02) 76.110.346 - 76.111.051
Cas. Post. 12094 - 20120 MILANO
C/C Post. 18150201

L'ECO DELLA STAMPA
Reg. Stampa Trib. Milano n. 6663 del 30.9.1964

11 3413 18T 7283F OS 78FREG69
RISTORAZIONE PIU'
C/O ARTI POLIGRAFICHE
EUROPEE
VIA CASELLA 16
20156 MILANO MI
mensile
NOVEMBRE 1991



IL LAGO FRA I LAGHI 10

A bordo del vecchio piroscavo Piemonte ha preso il via l'ottava edizione della Rassegna gastronomica "Riso e lago".

Erano presenti le autorità amministrative, i prefetti delle province di Novara e Varese, i presidenti della AA.P.T. del lago Maggiore, del Varesotto e del lago d'Orta, rispettivamente Francesco Cairati, Giancarlo Redaelli e Romolo Barisonzo, e il rappresentante dell'Ente turistico di Brissago e Ronc Giancarlo Kuchler.

Protagonisti: accanto al gastronomo Alberto Gozzi, docente dell'istituto alberghiero di Stresa, i tre chef della giornata: Gianni Albertella del ristorante *Del Lago* di Cannobio, Davide Brovelli del *Sole* di Ranco e Corrado Felisi dell'*Emiliano* di Stresa. Piatti di riso e di pesce nella migliore tradizione locale con una scelta che andava dal lavarello a una mine-



stra con pesce, al dolce finale, sempre a base di riso.

"La cultura non conosce divisione geografica ma condivisione di ideali che comprendono anche il piacere della buona tavola", ha ricordato il giornalista Barisonzo, citando personaggi come Goethe e Stendhal e, in anni più recenti, Piero Chiara, uomini di lettere ma anche profondi conoscitori del lago Maggiore. La conferenza stampa si è svolta navigando il golfo Borromeo. L'incontro è proseguito a tavola, con piatti sposati

a un ottimo vino Franciacorta '89 dell'azienda agricola *Ca' del Bosco*. Fino al 19 novembre si svolgeranno le serate nei punti "strategicamente turistici" del lago Maggiore: da Sesto Caldende a Brissago, da Stresa a Laveno con la presenza significativa, da quest'anno, di due ristoranti della sponda orientale del Cusio in locali di grande prestigio citati dalla guida Michelin.

E se il Maggiore sta diventando famoso per questa iniziativa anche culturale, lo è perchè la promozione gastronomica estesa da qualche anno anche agli amici svizzeri, si inserisce in una promozione turistica di grande respiro con la presenza nelle maggiori rassegne fieristiche internazionali, da Milano a Berlino a Londra in rappresentanza della Regione Piemonte, sempre con una fisionomia propria.