

A cura di



Agenda21Laghi

Sapori di sponde magre

**16 ristoranti propongono le loro ricette
con i prodotti del territorio dei Laghi**



Dal 15 ottobre all'1 novembre 2015

**ad Angera, Besozzo, Comabbio, Laveno, Leggiuno,
Sesto Calende, Ternate, Vergiate**



Sapori di sponde magre

Sapori di sponde magre è l'invito di Agenda21Laghi a conoscere ed apprezzare i prodotti dell'enogastronomia locale attraverso le proposte dei ristoranti contenute in questa pubblicazione.

Consumare prodotti locali vuol dire sostenere l'economia e la cura del nostro territorio con beneficio anche per l'attrattività turistica.

I menù qui proposti sono realizzati esclusivamente con prodotti locali, cioè del territorio riferito ad Agenda 21Laghi, da Laveno ad Angera, seguendo la sponda del Lago Maggiore e quelle dei laghi di Monate e Comabbio.

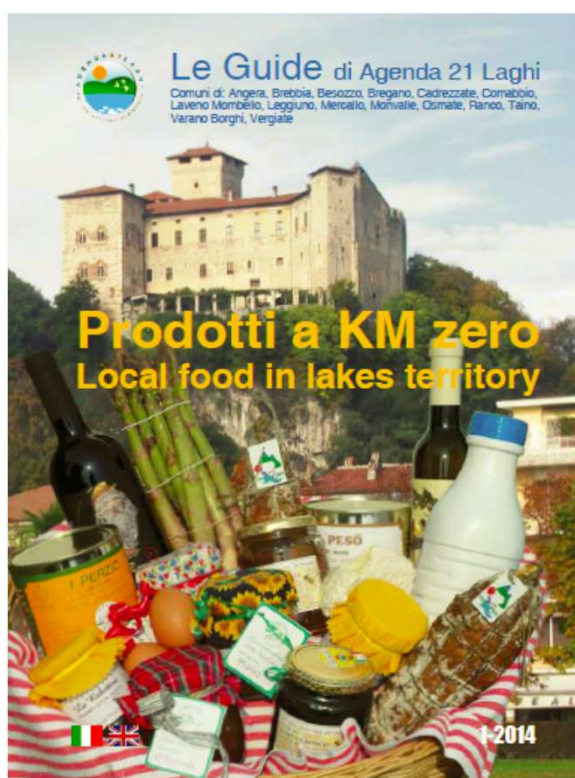
Forse non tutti lo sanno, ma le nostre aziende producono una grande varietà di specialità ed eccellenze.

Ricordiamo le carni bovine e suine, pollame e conigli, salumi, formaggi, confetture, miele, frutta e verdura di stagione, le pesche sciropate di Monate, vini, liquori, farine di mais, di frumento e di segale, pesce di lago fresco e lavorato e persino frutta esotica ed erbe aromatiche.

Sono oltre 60 aziende elencate nella guida «Prodotti a km Zero», consultabile in italiano e in inglese sul sito www.agenda21laghi.it sezione km zero).

La guida in versione cartacea può essere richiesta ai Comuni aderenti ad Agenda21Laghi.

**In tutti i ristoranti è consigliata la prenotazione
Prezzi tutto compreso (anche il vino) salvo diversamente
indicato**



Sapori di sponde magre

Angera

Ristorante Nettare di giuggiole

**Via Greppi 41
Tel. 0331 932037
30 e 31 ottobre**

Prezzo 30€

*Tortino di zucca e caprino con salame d'oca
Polenta con cassoueta d'oca
Semifreddo al passito d'Angera*

Vini Cascina Piano Angera

Angera

Osteria Vecchia Capronno

**Piazza Matteotti, Capronno
Tel. 0331 957313
Dal 15 ottobre all'1 novembre**

Prezzo 45€, acqua e caffè compresi

*Formaggina all'antica (formaggina nostrana con
cipolla rosolata al burro su letto di polenta)
Tagliatelline con caprino nostrano e porcini
Sformatino con pesce di lago e verdure di
stagione*

*Ad ogni portata un calice di vino di Angiano e
San Quirico*

Besozzo

Osteria in Besozzo

**Via Montello 2
Tel. 0332 773402
16, 17, 23, 24, 30, 31 ottobre**

Prezzo 28€

*Cialda di sfoglia con ricotta e miele
Stracci di pasta al ragù di oca
Coniglio in umido con zucchine
Pesche di Monate con gelato*

Due calici di vino Ronchi Varesini

Comabbio

Ristorante Cesarino

**Via Labiena 1861
Tel. 0331 968472
15, 16, 18, 22, 23, 25, 29, 30 ottobre.
1 novembre**

Prezzo 35€

*Lasagne verdi al ragù di carne
Lucioperca alla mediterranea
Pesche di Monate al gelato di vaniglia, amaretto
e panna montata*

*Vini Cascina Filip Travedona e Cascina Piano
Angera*

Sapori di sponde magre

Laveno

Ristorante Funivie del lago Maggiore

Monte Sasso del Ferro

Tel. 0332 610303

**Dal 15 ottobre all'1 novembre
solo a mezzogiorno**

Prezzo 30€ compreso biglietto funivia

Taglierone di

*Caprino fresco con erba cipollina, Primo sale con
pomodorini con miele di acacia, Caciotta del Sasso del
Ferro alle erbe di montagna, Caciotta del Sasso del Ferro
con marmellate del Sasso Poiano, SanCarlin fermentato
con il pepe, Baci di Vararo, Salamini di capra
Pesca del Sasso Poiano con pallina di gelato alla
panna*

*Un quarto di vino Cascina Ronchetto, acqua,
caffè e limoncino casalingo*

Laveno

Hostaria del Golfo

Piazza Marchetti 2

Tel. 0332 666975

Dal 15 ottobre all'1 novembre

Prezzo 28€ + vino

*Terrina di fegatini chiari su crema di fasoeu di
Brescia*

Malfatti di ricotta e biette nella zucca

Faraona ai Ronchi Varesini

Polenta del mulino e formaggi

Semifreddo al miele di castagno

*Ad ogni portata un calice di vino dei Ronchi
Varesini € 9.00*

Laveno

Ristorante il Porticciolo

Via Fortino 40

Tel. 0332 667257

16, 17, 23, 24, 30, 31 ottobre

**Prezzo 50€, compreso ½ acqua e
caffè**

*Fritto di alborelle, salsa tartara, misticanza
Tagliatelle alle erbe aromatiche e gamberi di
fiume*

Pollo, funghi e porro fritto

Vacherin alle pesche di Monate

Un quarto di vino Ronchi Varesini

Laveno

Ristorante Concordia

Piazza Marchetti 7

Tel. 0332 666320

Dal 21 al 25 ottobre

Prezzo 25€

*Antipasto rustico di salumi e formaggi nostrani
con crostini di formaggina e di patè, verdure
dell'orto e frittatine*

*Polenta con coniglio nostrano in umido e bruscitt
Budino al miele varesino*

Acqua, vino Ronchi Varesini, caffè e grappa

Sapori di sponde magre

Leggiuno

Ristorante Antico Lido

Via Lago Maggiore Arolo

Tel. 0332 648122

**16, 17, 18, 23, 24, 25, 30 e 31 ottobre
1 novembre**

Prezzo 35€

*Antipasto all'italiana: affettati, torta salata, formaggina
di Osmate e miele*

*Ravioli di farro ripieni di formaggio e noci mantecati al
burro di Osmate e sfilacci di lonza stagionata*

*Coniglio disossato cotto a bassa temperatura con
riduzione di Nebbiolo e crostone di polenta*

*Pesche di Monate con gelato al mascarpone e streusel
croccante*

Tre calici di vino Cascina Piano Angera, acqua, caffè

Leggiuno

Ristorante Per Bacco

Via Europa 23 – Via Cavour 31

Tel. 0332 649047

16, 17, 23, 24 ottobre

Prezzo 27€

Antipasto dei Passeritt

*(Quadrel de Carava', Bresaola e formaggina,
Lardo, Pancetta, Caciotta speziata con
confettura)*

*Polenta e brasato, Cotechino e Mortadella di
fegato*

Dolce di mele e confetture

Acqua, 2 calici di vino Sebuino Cascina Piano

Osmate

Osteria da Jerry

Via Marconi 27

Tel. 0331 953002

Dal 15 ottobre all'1 novembre

Prezzo 17,50€

Sformato di zucca con caprino

Ravioli di zucca con burro e salvia

Due calici di vino Cascina Piano Angera

Sesto Calende

Circolo di Oneda

Largo Cavallotti 7 Oneda

Tel. 0331 923211

16, 17, 18 ottobre

Prezzo 30€ compresi acqua e caffè

*Antipasto di carpione ,polpettine di pesce, patè di
gardon*

Sfogliatine di pasta fresca al luccio

Lavarello ripieno, contorno di verdure di stagione

Torta di ricotta e pesche

Vino Tovaglieri Golasecca e Cascina Piano Angera

Sapori di sponde magre

Sesto Calende

Ristorante 3 RE

Piazza Garibaldi 25

Tel. 0331 924229

30 e 31 ottobre, 1 novembre

Prezzo 35€

*Pasticcio d'anatra con salsa di mirtilli
Tortelloni di patate in fonduta di toma varesina
Arrostino di coniglio lardellato con crostini di
mais
Cheese cake di zucca
Vino Cascina Piano Angera*

Ternate

Ristorante Montelago

Via Roma 30

Tel. 0332 961436

15, 22, 29 ottobre

Prezzo 34€ (minimo 2 persone)

*Tagliere di salumi varesini e spuma di zola
varesino
Tagliatelle al Sebuino con crema di formaggio
Mousse di pesche di Monate e Brutti e Buoni
2 calici di vino Ronchi Varesini, acqua e caffè*

Vergiate

Antica trattoria San Giacomo

Via Matteotti 18 Località Cuirone

Tel. 0331 948194

**Da giovedì a lunedì per tutto il periodo,
su prenotazione**

**Prezzo 28€, compresi acqua, caffè e
Bisilichino (limoncello al basilico)**

*Gnocco fritto con salumi misti e melanzane sott'olio
Assaggio di 2 primi
Tagliatelle alle ortiche con radicchio stufato e tomina di
Osmate
Agnolotti ripieni di carne al sugo d'arrosto
Guanciolo brasato con rombi di polenta abbrustoliti
Crostata di zucca, pinoli e mandorle
Un quarto di vino Cascina Piano Angera*

Vergiate

Osteria di nonna Clara

Via Cascina Torretta 14

Tel. 0331 964089

22, 23, 24, 29, 30, 31 ottobre

Prezzo 35€ con acqua e caffè

*Antipasto rustico con salumi e formaggi misti
Sfoglia di patate e pancetta, salsiccia e fagioli
Polenta con ganassino di manzo al barbera
Crostata con pesche di Monate sciropate
Vini Ronchi Varesini Verboso e Sebuino*

Sapori di sponde magre

Qualcosa sta cambiando.

Il vino.

Nei secoli scorsi, e per tutto l'Ottocento, la provincia di Varese era pressochè un vigneto unico, tanto era diffusa la coltivazione della vite. Poi sono venute le malattie (filossera) ed anche per il fatto che la nostra provincia, nel Novecento, ha avuto un forte sviluppo industriale, tutta l'agricoltura e la viticoltura in particolare sono andate via via diminuendo fino quasi a scomparire.

Solo negli ultimi anni c'è stata finalmente una inversione di tendenza e a partire dal 2003 sono nate le prime cantine.

Attualmente in provincia di Varese ci sono sette produttori di vino e tre di essi sono nella nostra zona (Angera, Golasecca, Travedona). Le principali varietà coltivate sono Merlot, Nebbiolo (Vini rossi), Chardonnay e Sauvignon (Vini bianchi).



Le pesche di Monate.

Circa un secolo fa, un "magnano" di Travedona Monate ebbe l'idea di mettere le pesche sciroppate in una scatola di metallo, chiusa con una saldatura con lo stagno. Fino ad allora le pesche sciroppate erano conservate in vasi di vetro e preparate con una ricetta del cuoco di una villa "nobile" di Travedona (Villa La Motta, Visconti di Modrone).

La qualità del prodotto migliorò moltissimo e nei decenni successivi continuò ad aumentare fino ai livelli di oggi, quando le aziende produttrici sono diventate 7 (6 a Travedona Monate e 1 a Osmate).

Sia i vigneti che i pescheti hanno un impatto molto virtuoso sul nostro territorio. Speriamo che le coltivazioni continuino a svilupparsi per diminuire le (tante) superfici incolte e abbandonate ancora esistenti e restituire alla nostra vista l'immagine di un paesaggio gradevole e ordinato

Sapori di sponde magre

Agenda21Laghi



Agenda21Laghi promuove lo sviluppo sostenibile nel territorio dei Laghi.

Tra i suoi progetti: l'educazione alla sostenibilità, l'efficienza energetica e la riduzione delle emissioni di gas serra, la valorizzazione delle risorse territoriali, tra cui i prodotti a km.0

www.agenda21laghi.it