

VareseNews

I sapori della Bretagna alle Officine dell'acqua di Laveno

Pubblicato: Venerdì 13 Maggio 2022



 18:15 – 22:00

 Officine dell'Acqua di Laveno Mombello

 Officine dell'Acqua, Viale G. Garibaldi

 Laveno mombello

Per il terzo appuntamento con la cucina regionale d'oltralpe, il comitato per il Semestre di presidenza francese dell'Unione Europea 2022 e l'Associazione vele d'epoca Verbano ci portano alla scoperta delle specialità bretoni, tra mare e terra, presso le Officine dell'acqua di Laveno, sabato 14 maggio. Il programma della serata prevede, alle 18.15 un aperitivo-conferenza sul tema del sidro, seguito dalla cena a base di prodotti provenienti dalla Bretagna.

Dopo il successo dei sapori esotici dell'edizione caraibica dello scorso 30 aprile sempre alle Officine dell'acqua, si ritorna sulle coste della Francia "metropolitana" con un menù molto particolare dai sentori di iodio ma anche di burro, mele, sidro e Calvados. Si inizierà con una interessante chiacchierata con Mark Gleonec, esperto internazionale e presidente del CIDREF, che

guiderà i partecipanti nella degustazione di varie tipologie di sidro. A stuzzicare l'appetito una selezione di "canapé" a base di pesce e la caratteristica "andouille" di Guéméné, un sapore antico tutto da scoprire.

Alle 19.15 la cena vera e propria che vedrà protagonista la grande tradizione conserviera bretone, nata nell'800 e ad oggi una delle eccellenze assolute della "petite cuisine" di grande qualità, con i prodotti di una delle più antiche e affermate maison del settore, la Conserverie de la Pointe de Penmarc'h. Dopo alcuni paté di mare caratteristici, da gustare sui crostini di grano saraceno, sarà protagonista la sardina, quella pescata nelle acque della Bretagna tra maggio e ottobre e inscatolata fresca dalle donne di Douarnenez, secondo una tradizione ancestrale. Ancora oggi i migliori produttori artigianali impiegano donne specializzate, le "Penn Sardin" – in bretone "teste di sardina" – che si tramandano l'antico sapere di madre in figlia. Un letto di "pommes de terre écrasées" fornirà la degna base a questo prodotto eccellente. A seguire una zuppa di pesce e crostacei, accompagnata da crostini alle alghe. Infine il "dolce più buono del mondo", o perlomeno quello con la più alta percentuale di burro, il leggendario Kouign Amann. Nei calici l'immane sidro, sostituito a fine pasto dal Calvados, entrambi derivati dalle mele.

[Alessandro Guglielmi](#)

aleguglielmi97@gmail.com