La **sardina** essiccata del lago d'Iseo

NONOSTANTE PRENDA A PRESTITO IL NOME DA UNO DEI PIÙ FAMOSI PESCI DI MARE, SOPRATTUTTO PER VIA DELLA SUA FORMA ALLUNGATA, la sardina essiccata del lago d'Iseo è in realtà uno dei pesci d'acqua dolce più tipici degli specchi alpini lombardi: più comunemente è nota come agone. Nella zona del Sebino in particolare, il Presidio Slow food si prefigge di valorizzare e tutelare le antiche tradizioni legate alla pesca e alla conservazione di guesto alimento promuovendone la produzione locale. Nel corso dell'anno i pescatori escono ogni giorno al tramonto e posizionano le reti che vengono issate all'alba del giorno successivo. Dopo aver riposato 48 ore sotto sale, gli agoni sono essiccati all'aperto tra i mesi di novembre e marzo. Dopodiché sono disposti in contenitori, pressati e ricoperti di olio d'oliva, dove rimarranno per quattro mesi.





LA RICETTA

Trenette alla pescatora della Locanda al lago

Ingredienti per 4 persone

400 g di pasta di grano duro tipo trenette; 200 g circa di filetto di sardina essiccata; olio evo; 1 spicchio d'aglio; pepe nero in grani; prezzemolo fresco tritato.

Preparazione

Bollite la pasta in abbondante acqua salata. Nel frattempo in un tegame antiaderente mettete dell'olio evo, uno spicchio d'aglio e 8 filetti di sardina essiccata del lago d'Iseo, Presidio Slow food, tagliate a listarelle sottili. Fate rosolare per 4-5 minuti a fuoco medio. Scolate la pasta al dente e saltate in padella con una grattugiata di pepe nero e una bella manciata di prezzemolo.

IL PESCE DI QUALITÀ TRADIZIONE DI FAMIGLIA

A causa delle difficoltà legate alle tecniche di pesca e ai numerosi sacrifici da questa richiesti, oggi sono circa una trentina i pescatori della zona a mantenere vive con costanza le antiche tradizioni del mestiere. Tra loro soltanto due fanno parte del Presidio Slow food, come la famiglia Soardi che da quattro generazioni, a Monte Isola (Brescia) si dedica con grande passione alla pesca. Sono Nando e il figlio Andrea a portare avanti la «Pescheria Montisola», un'attività che, seguendo tutta la filiera, garantisce il miglior pescato e la vendita. L'offerta si allarga alla ricettività e per la precisione al ristorante gestito da Stefania, figlia di Nando. La «Locanda al lago», annoverata tra le «Osterie d'Italia Slow food», è un luogo che affonda le sue radici in una profonda tradizione familiare, perfettamente inserita nel contesto attuale, in grado di accogliere i suoi ospiti in un ambiente mozzafiato dove

è possibile mangiare su un'affascinante palafitta sul lago. Il pesce di lago, freschissimo, è ovviamente la specialità dello chef Davide Parisi, ma è possibile spaziare anche verso altri alimenti, per lo più provenienti dal territorio circostante. Info: www.locandaallago.it

www.pescheriamontisola.it



Per approfondimenti scrivete a stefania@mangiaredadio.it o visitate www.mangiaredadio.it