

VareseNews

Formaggi, cannelloni ortolani e birra: con la Mangia Bevi Bici si pedala tra i sapori

Pubblicato: Giovedì 28 Giugno 2018



Formaggi locali, erbe aromatiche antiche e birra austriaca. La pedalata Mangia Bevi Bici, in programma **domenica 8 luglio**, è un vero viaggio enogastronomico: sapori autentici da scoprire a stretto contatto con le bellezze del territorio (e con un tocco internazionale).

Leggi anche

- **Ispra** – In bici sulle strade “dei contadini” per scoprire le perle nascoste del Varesotto

La formula è invariata rispetto alle scorse edizioni dell’evento proposto dalla Bottega del Romeo e da La Libreria di Ispra: ci si iscrive, si pedala e lungo il percorso si trovano i diversi punti di ristoro che “accompagnano” la giornata, dall’antipasto al dolce. Formula invariata, “menù” e luoghi tutti nuovi e da scoprire, perché la Mangia Bevi Bici è ogni anno diversa.

Quest’anno i due percorsi (20 o 40 km) in partenza da Ispra si spingeranno soprattutto verso Nord. La prima sosta a **Monvalle**, sia per chi ha scelto il percorso lungo sia per chi fa il corto, sarà curato dall’asd Contini e al riscoperto Mulino Turro proporrà un **antipasto** e un assaggio della **Toma di Osmate** del caseificio Norden, formaggio premiato al prestigioso Trofeo San Lucio.

Di qui i pedalatori del percorso lungo proseguiranno per **Caravate**, dove davanti all’antica chiesa di Sant’Agostino il ristoro sarà allestito dall’**associazione Zucca di Cenerentola**. Si potrà **scegliere tra cannelloni ortolani con salsa alla menta e una insalata di farro aromatizzato alla nepeta**, una pianta aromatiche usata nell’antichità e “riscoperta” dall’associazione di Ispra.

E in una giornata di luglio, non può mancare qualcosa di rinfrescante: ci penseranno – a **Leggiuno** – gli austriaci residenti in zona (soprattutto ricercatori del CCR), che proporranno **birre austriache e una fresca bevanda con sciroppe di fiori di sambuco**.



Le tappe di Cascine di Ispra e Quassa sono invece comuni ai due percorsi, quindi ogni iscritto alla Mangia Bevi Bici potrà provare le specialità qui proposte. Alle **Cascine di Ispra** il locale comitato, sempre attivissimo anche in occasione della Mangia Bevi Bici, proporrà uno **“spiedino fantasia” con patate** (ma ci sarà anche un piatto vegetariano: ogni tappa ha una alternativa in questo senso). Nella zona della **Quassa** invece il gruppo farà tappa all’azienda **agricola La Torbera**, che proporrà varie degustazioni di formaggi di capra, con salse e composte d’accompagnamento.

E dopo una mattina di bici e buoni sapori, **non può mancare il gran finale con il dolce**. Con la conferma della consueta scelta che coinvolge gli esercizi commerciali del paese di **Ispra**: all’arrivo si potrà scegliere tra la fresca proposta della **Gelateria Il Capriccio** e quella della **Pasticceria San Gabriele** (che proporrà uno strudel in omaggio all’Austria).

La formula della Mangia Bevi Bici prevede **quattro ticket**, compresi nel prezzo d’iscrizione, che

consentono di assaggiare i piatti con grande libertà. Si può usarne uno per ogni ristoro o “spenderne” più di uno se si trovano interessanti più proposte o si vuole fare un “bis”, magari condividendo con altri se si pedala in gruppo. Ad accompagnare le soste ci saranno sempre i **vini della Cascina Piano di Angera**.

È un bel viaggio tra i sapori del territorio, che accompagna anche alla scoperta dei luoghi, tra cui il Mulino Turro, le antiche chiese di Sant’Agostino, Santa Maria in Corte, Santi Primo e Feliciano e molto altro. E per chi vuole riassaporare formaggi, vini e altro **potrà anche acquistare lungo il percorso: i prodotti saranno consegnati direttamente all’arrivo a Ispra**, alla Bottega del Romeo.

Le **iscrizioni** alla “Mangia bevi e bici” 2018 sono già aperte alla “Bottega del Romeo” di piazza S. Martino a Ispra, oppure ai numeri **0332-780285 e 348-8516760**, o ancora all’indirizzo e-mail **lalibereria@bottegadelromeo.com**. La quota di partecipazione è di **25 euro per gli adulti e 15 euro per i ragazzi**.

Roberto Morandi
roberto.morandi@varesenews.it