

VareseNews

Al Palace una cena “alla Piero Chiara”

Pubblicato: Sabato 20 Novembre 2021



Venerdì 26 novembre ore 20.30 **al Palace Grand Hotel Varese**, capolavoro dell’arch. Giuseppe Sommaruga e gioiello del liberty, ci sarà **la cena con menu “alla Piero Chiara”**, appuntamento conclusivo del **Premio Chiara 2021, anche per raccolta fondi**.

«Intendiamo così rendere omaggio alla passione gastronomica del nostro scrittore, che fu noto buongustaio» dice Bambi Lazzati, anima del premio letterario intitolato allo scrittore del lago. «Come ben sapete le sue passioni, gioco, cibo e viaggi, sono il filo conduttore della mostra documentaria “La bellezza del vivere, passioni di Piero Chiara”, aperta al Castello di Masnago fino a fine anno. Durante la cena i curatori Francesca Boldrini, Serena Contini, Mauro Novelli ci porteranno alla scoperta del rapporto tra Piero Chiara e il cibo, un “racconto culinario” che ci permetterà di comprendere e assaporare al meglio le portate».

I posti sono limitati, **la quota di partecipazione è di 65 euro a persona, da versare entro il 20 novembre** con bonifico bancario a Associazione Amici di Piero Chiara – BPER Banca, Filiale Varese, Sant’Ambrogio Olona, Ex UBI Banca – IBAN IT31X0538710816000042337696 – BIC/SWIFT BPMOIT22XXX – Causale “Cena Piero Chiara” e indicare nome e cognome dei prenotati.

La prenotazione per la cena sarà valida solo a bonifico effettuato, inviando poi un’email ad amicichiara@premiochiara.it indicando i dati di ogni partecipante e allegando la quietanza di pagamento.

Una cena “alla Piero Chiara”: il menù

Delizia di pesce di lago carpione di pesce dei nostri laghi Riso e porri descritto da Piero Chiara «Il riso e porri è meraviglioso. Io sostengo che il risotto non deve essere troppo saporito se no disgusta e toglie la voglia di mangiare gli altri piatti.

È un piatto di entrata, deve essere di giusto sapore, moderato.

Filetti di pesce di lago e Patate e verdure al vapore «La patata io l’apprezzo più che mai cotta nell’acqua, proprio naturale. Quando è buona è squisita anche così, con un filo di olio d’oliva anche con un po’ di aceto, in insalata, così la patata esprime il massimo della sua fragranza.»

Pieringoloso dessert al cucchiaino a base di cioccolato bianco e fondente biscotto alla nocciola e crema di lamponi

Vini rossi e bianchi Cascina Ronchetto Morazzone

Caffè

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

