

VareseNews

Pesci del Lago Maggiore nel piatto, lo show cooking è alle Officine dell'Acqua di Laveno

Pubblicato: Martedì 8 Novembre 2022



Gratuito



Officine dell'acqua



Viale G. Garibaldi, 12



Laveno mombello

“I pesci del Lago Maggiore tra gastronomia e storia”, questo il titolo dello *show cooking* in programma per **sabato 12 novembre, alle 16 e 30 alle Officine dell'Acqua di Laveno Mombello**. L'ex magazzino ferroviario trasformato in uno spazio espositivo di barche d'epoca, incontri e formazione, è una fucina di idee e progetti e questo fine settimana inaugura la nuova sala con i sapori del lago. Ai fornelli **Pierre Ley** che spiegherà come si cucinano il siluro e la tinca.

Poi gli appuntamenti in cucina continueranno: «**Si tratta di un progetto che continua e che è iniziato lo scorso anno** e che possiamo realizzare anche quest'anno grazie ad un finanziamento di Ersaf Lombardia». E continua: «Con questo appuntamento inauguriamo uno spazio che sarà lasciato a disposizione anche a ristoratori e realtà della zona, per promuovere la cultura del Lago Maggiore anche dal punto di vista gastronomico», **commenta Paolo Sivelli, direttore delle Officine dell'Acqua e parte dell'Associazione Vele D'Epoca** che ha ridato vita agli spazi adiacenti alla stazione di Laveno Mombello.

Le Officine dell'Acqua **solo pochi giorni fa ha ospitato studenti universitari da tutta Italia per un laboratorio sulle barche d'epoca** ma è un luogo dalle molteplici caratteristiche e in continuo movimento. Tra gli obiettivi ci sono quelli di **essere riconosciuto come museo e come scuola di Maestri d'ascia entro il 2023**. «Stiamo lavorando per entrambe le cose, inoltre **a dicembre vorremmo fare delle visite guidate gratuite per far conoscere lo spazio**».

di **a.b.**