

15 Settembre 2023

LESINA - Le contaminazioni gastronomiche e culturali, i viaggi del cibo e la nostalgia alimentare ispirano le ricette di Aspettando Lacus nei luoghi di ristoro e intrattenimento della Terra dei Laghi.

Sabato 16 settembre, le attività aderenti proporranno le loro creazioni dedicate alle Migrazioni, tema della seconda edizione di Lacus, in programma dal 22 al 24 settembre a Lesina, Cagnano Varano, Carpino e Ischitella.

Quest'anno, l'incontro tra culture differenti caratterizzerà gli show cooking delle Mamme dei Vicoli, in uno scambio culinario tutto al femminile con chef provenienti dal resto della Puglia. Il tè marocchino, servito con i dolci tipici del territorio, sarà l'emblema dell'integrazione.

Le attività di ristorazione, uno degli attrattori turistici delle lagune, saranno le protagoniste dell'anteprima di Lacus, la Terra dei Laghi, insieme progetto, brand ed evento, con piatti del giorno, fuori menù, che colgono appieno lo spirito dell'edizione 2023.

Senza rinunciare all'identità, accolgono le influenze penetrate attraverso i processi migratori, dettate dalla circolazione di uomini e merci. Ingredienti, tecniche di cottura e sapori arrivano soprattutto dal Mediterraneo, ma anche dall'Oriente.

Gli artigiani del gusto delle due lagune di Lesina e Varano porteranno in tavola esempi di ibridazione culinaria. Variegata, interessante e invitante la proposta nata dalle suggestioni della seconda edizione di Lacus.

### **Le ricette di Aspettando Lacus**

A Lesina, La Terrazza propone una tajine ai sapori del mediterraneo, con olive taggiasche e pomodoro pugliese.

Si ispira a un dolce magrebino con miele, cannella e frutta secca la creazione del MiniBar sul lungolago: è il gelato 'Come a casa'. Sono gli ingredienti che ricostruiscono un contesto familiare lontano.

La Cruna del Lago condisce la pizza con il cous cous di pesce alla tunisina: è Lacuscus, con calamari, gamberi, uova di lompo, cefalo lagunare e basilico.

Anche La Bodeguita del Lago sceglie il cous cous con fumetto di pesce, peperoni, zucchine, carote, zafferano, pesce spada, basilico, pane grattugiato, provola affumicata e pepe bianco:

è 'Il vecchio e il mare'.

'Vlora' è il panino special edition del Botanico: è farcito con polpette albanesi con cacioricotta.

'Un salto dalla Grecia' è il piatto di Hugó che combina e ricorda sapori decisi ma semplici, tradizioni e innovazione con la contaminazione di una cultura affascinante. È una parmigiana di melanzane 'differente' con mazzancolle e una crema di melanzane profumata al timo che dona freschezza, datterini gialli e rossi e feta a dadi.

Il Lake Café sceglie il granchio blu, uno dei simboli delle Migrazioni, per il suo primo piatto. Dal lontano 2019 la specie aliena, che ha invaso le lagune, è entrata nelle cucine garganiche.

Tajine di muggine con bottarga è il piatto di Aspettando Lacus del ristorante Bistrò.

Il ristorante Le due ancore di Foce Varano inventa, invece, un Ramen di cefalo. Il pesce della laguna è l'ingrediente principale della zuppa giapponese rivisitata.

La Trattoria sulle Scale di Ischitella, per l'occasione, preparerà orecchiette, ceci e vongole al profumo di coriandolo.

La cucina lagunare incontra i sapori dal mondo in un'autentica esperienza gastronomica, anteprima di Lacus, già in cammino nella Terra dei Laghi e delle Migrazioni, pronta ad accogliere turisti e visitatori.