

# VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

## La cucina di fiume si impara a pelo d'acqua

Stefania Radman · Wednesday, April 26th, 2017

Il giovane chef sestese **Mike Riba** ha presentato allo Spitz di Varese, l'edizione 2017 del “**Tour Boat Chef**”: una vera e propria “gita sul fiume” con un barcone in partenza da Sesto Calende, alla scoperta del Fiume Ticino, del Lago Maggiore e della gastronomia locale. Un tour dove i partecipanti potranno conoscere tante curiosità della tradizione gastronomica fluviale, con partenza dalle zone dove in passato i “Celti golasecchiani” vivevano e utilizzavano le risorse offerte dalla natura per cucinare.

## IL SEGRETO DELLA GASTRONOMIA DI LAGO E FIUME, VISTO DALLA BARCA

Sulla barca, **Michael Boccardi**, in arte **Mike Riba**, trasformerà la storia della gastronomia locale in piatti e insegnerà ai partecipanti alcune delle tecniche della cucina più moderna e la cucina molecolare che possono poi essere approfondite nella sua **Scuola di cucina Convivium Ticinae** di Sesto Calende.

«Ogni pezzetto di lago o di fiume nasconde e conserva gelosamente le proprie storie di cucina, dall'età del bronzo sino ai giorni nostri – ha spiegato Mike Riba – Il nostro obiettivo è riportarle a bordo» Per questo lo chef negli anni ha documentato nuovi itinerari e strutturato percorsi gastronomici specifici per ogni territorio del lago Maggiore e del fiume Ticino.

Tutti gli anni, da aprile a settembre, il Convivium Ticinae propone un rigoroso menu a tema a bordo di lussuose imbarcazioni d'epoca. Le pietanze sono realizzate al momento e spiegate al pubblico navigante grazie ad uno showcooking incentrato sui collegamenti storici e gastronomici della ricetta realizzata.

## DUE ITINERARI DIVERSI A PELO D'ACQUA

Il programma delle gite per il 2017 prevede due diversi itinerari: un **itinerario fluviale “Vie d'acqua”**, “ABC della cucina molecolare dal Leonardo da Vinci a Van De Sfroos”, con partenza dal porto turistico di Sesto Calende, navigazione sino alla Diga della Miorina in località Golasecca e rientro (durata 1 ora 30 minuti); un **itinerario lacustre “le due Rocche”**, “La cucina tradizionale della sponda piemontese e lombarda”, con partenza dal porto turistico di Sesto Calende, navigazione sino alla Rocca di Arona ed alla Rocca di Angera e rientro (durata 2 ore 30 minuti).

## RICETTE PER PRESENTARE IL TOUR

Durante la presentazione degli itinerari 2017, Chef Riba non è stato con le mani in mano: ha infatti preparato un cocktail a base di **Gin del Lago Maggiore** aromatizzato con **Salvastrella** e un piatto di **Hummus di trippa e patate** che rivisita la tradizione dell'antica cucina dei celti golasecchiani. Per questo, ha utilizzato anche prodotti alcolici di lago: gli amari della Rossi D'Angera.

This entry was posted on Wednesday, April 26th, 2017 at 4:24 pm and is filed under [Life](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Responses are currently closed, but you can [trackback](#) from your own site.