CORRIERE DELL'UMBRIA

Enogastronomia *Cena al Battibecco*

Martedì sera sbarcherà a Perugia la cucina a base di pesce del lago Trasimeno

PERUGIA - Si terrà martedì 10 maggio con inizio alle ore 20.30 la prima serata di degustazione della cucina a base di pesce del Lago Trasimeno in collaborazione con le Cooperative dei Pescatori del Trasimeno, aderenti a Confcooperative Umbria. Scenario della singolare proposta il Ristorante "Al Battibecco", situato nelle vicinanze dell'uscita di Corciano del raccordo autostradale Perugia-Bettolle. "E' questo un evento - spiega il Direttore di Fedagri Confcooperative Lorenzo Mariani - che si sviluppa a seguito di un progetto di valorizzazione del pesce di lago che la nostra Associazione ha messo in campo lo scorso anno e che ha portato molti gestori di agriturismi e strutture ristorative a partecipare alle due giornate di degustazione tenutesi a Magione e Castiglione del Lago incentrate sulle prelibatezze del cosiddetto "mare nostro"."Nell'ambito di questi eventi si sono poste le basi per una collaborazione con Gian Marco Belli, titolare del ristorante "Al Battibecco", con il quale abbiamo pensato di lanciare insieme una scommessa finalizzata a far conoscere ed apprezzare ai perugini le prelibatezze della cucina lacustre". In effetti il menù che verrà proposto nella serata di martedì è di prim'ordine ed accende la curiosità su specie ittiche come la Tinca, il Persico Reale, la Carpa Regina, il Latterino e il Pesce Gatto, proposte in ricette succulente e abbinamenti che miscelano tradizione e innovazione."Cucinare il pesce del nostro lago - prosegue Mariani - è una garanzia di freschezza viste le immediate vicinanze rispetto al territorio perugino e soprattutto di salubrità."La serata prevede un ricco menù dall'antipasto al dessert annaffiato da vini doc dell'area del Trasimeno ad un prezzo di 40,00 euro tutto compreso. Le prenotazioni potranno essere effettuate ai numeri 075/5170328 o 075/5173609 o via mail all'indirizzo info.battibecco@alice.it .