



DIVENTA RESILIENTE!

**PARTECIPA CON NOI
E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITA' LOCALI WIGWAM**

Quote associative 2024

- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a Wigwam APS Italia o con bonifico a IBAN IT86X0760112100000069120327 BIC/SWIFT BPPITRRXXX



Annalisa Villa
Wigwam Correspondent
Triangolo Lariano
Local Community

RIPARTE LA COMUNITÀ WIGWAM DEL TRIANGOLO LARIANO

Tra Como, Lecco e Bellagio in vista dei monti Grigna e Grignetta vicino al Colle del Ghisallo palestra dei campioni del ciclismo italiano

Il buon giorno si vede dal mattino...

Lombardia, triangolo lariano, Lago di Como. Vi parlo dell'hotel, ristorante Mirabeau una struttura ricettiva nell'alto dell'antico borgo di Bellagio sul ramo del Lago di Como con vista panoramica mozza-

fiato sui i monti della Grigna e Grignetta che si riflettono nelle acque blu del lago.

La vista prosegue con le cime delle Alpi al confine con la Svizzera in questo periodo innevate e illuminate dal sole. Giochi di luci naturali fanno risaltare paesi che spiccano

nei monti come un bel presepe. Qui il Natale è uno spettacolo, per gli adulti i ricordi dei natali di un tempo della famiglia riunita, per i bambini l'emozione con i colori delle luci e profumi nell'aria frizzante.

Il Mirabeau è vicinissimo al Colle del Ghisallo a

Il monte più alto del triangolo lariano è il San Primo con i suoi 1685 metri. Dalla vetta si può notare perfettamente la ramificazione del lago e Bellagio, la perla del Lario



TRIANGOLO LARIANO
Territorio e ricette tipiche



**La Comunità Locale
Wigwam
del Triangolo Lariano
Italy**



Interno del ristorante

lassare gustando del un buon cibo fatto in casa e un ottimo vino, in inverno dalla sala panoramica e d'estate dalla terrazza o in piscina.

Il piatto della casa sono i panzerotti con pomodorini, speck e taglieggi, oltre ai piatti tipici della tradizione locale e nazionale. E per finire un'ottima pizza cotta al forno a legna e dolci caserecci. Che dire di più! ■

© Riproduzione riservata

quota 754 metri, dove si trova una piccola chiesa, il santuario della Madonna del Ghisallo. A fianco sorge il Museo del Ghisallo dedicato a chi ha fatto la storia del Ciclismo con cimeli di tutti i campioni che sono passati da questa cima e una splendida vista di lago e monti. Il triangolo lariano offre percorsi di trekking per adulti e bambini, escursioni e visite di varie ville e castelli.

Il monte più alto del triangolo lariano è il San Primo con i suoi 1685 metri. Dalla vetta si può notare perfettamente la ramificazione del lago e Bellagio, la perla del Lario. Dopo una bella passeggiata di trekking nei bellissimi dintorni o dopo aver fatto shopping, al Mirabeau ci si può ri-



Il Museo del ciclismo a Ghisallo





INGREDIENTI per 6 persone:

- 600g di farina gialla
- Acqua a.b.
- 1,2 kg di Formaggio magro d'alpeggio
- 800g di burro
- 1 cucchiaio d'olio
- Sale

Il toc è un piatto tipico di Bellagio, era usanza prepararlo la Domenica quando tutta la famiglia si riuniva intorno alla tavola. Il toc è un piatto semplice ma sostanzioso e saporito. È una polenta gialla mantecata con i formaggi tipici del luogo. La farina è l'ingrediente principale ed è importante sceglierla di qualità per avere la giusta consistenza. Il procedimento è semplice.

Ricetta del Toc

PREPARAZIONE:

In un paiolo versiamo la farina a pioggia nell'acqua salata in ebollizione ed amalgamiamo bene. Continuiamo a girare la polenta con un cucchiaio di legno fino a fine cottura stando attenti a non far formare grumi. La cottura è di circa 40/45 minuti. Una volta cotta uniamo un po' del formaggio precedentemente tagliato a cubetti ed una parte del burro, mescoliamo e procediamo così fino ad esaurimento degli ingredienti. Il nostro Toc è pronto per essere servito. Sul Lago si porta il paiolo al centro di un cerchio di sedie e si mangia facendo dei "toc" con le mani. Il Toc veniva mangiato con la gallina bollita fredda, le polpette ripiene o il missoltino, il tipico Agone del Lario essiccato.



Il Santuario della Madonna del Ghisallo



Grigna e Grignetta

A close-up photograph of a white plate containing a creamy risotto. On top of the risotto are several golden-brown, fried fish fillets. The dish is garnished with fresh green herbs, including what appears to be basil and sage. The background is slightly blurred, focusing attention on the food.

INGREDIENTI:
350 g di riso camaroli classico - 100 g di burro
1,5 lt di brodo vegetale
1 bicchiere di vino bianco - 1 cipolla
16 filetti di pesce persico
farina per impanatura
15 foglie di salvia - 3 cucchiaini di preparato per brodo vegetale.

Il risotto al pesce persico è un piatto tipico delle aree lacustri prealpine lombarde, il pesce persico è un pesce dalla carne tenera e delicata, preda ambita dai pescatori, abita i laghi di Como e Pusiano e in tutti i piccolo laghi della Brianza.

Ricetta del pesce persico

PREPARAZIONE:
Versare in una pentola 1,5 litri di acqua, portare a ebollizione quindi disciogliervi il preparato per il brodo vegetale, quindi abbassare la fiamma al minimo e coprire con un coperchio. Prendere un piatto e cospargerlo di farina, quindi infarinare i filetti di pesce persico. In una padella far scaldare il burro, aggiungervi le foglie di salvia e abbassare il fornello al minimo. Tritare finemente la cipolla e farla soffriggere in una pentola abbastanza capiente con un po' d'olio. Quando la cipolla inizierà a dorarsi, aggiungere il riso e lasciarlo insaporire per 1 minuto mescolando di tanto in tanto. Versare il bicchiere di vino bianco e mescolare finché il vino non sarà evaporato. Iniziare a cuocere il riso aggiungendo alcuni mestoli di brodo vegetale, rabboccando con altro brodo man mano che evapora; il tempo di cottura indicativo è 20 minuti, quindi aggiungere qualche noce di burro, del formaggio grana e mantecare. Circa dieci minuti prima che il riso sia cotto iniziate a friggere i filetti di persico nella padella con burro e salvia che avevate preparato prima. Dividere il riso appena mantecato su dei piatti fondi e adagiarvi sopra i filetti di pesce persico e qualche fogliolina di questa ricetta è molto importante servire sia il risotto che il pesce ben caldi.



Il Triangolo lariano

È la parte di terra compresa fra i due rami del lago di Como, detto anche "Lario", da cui il nome del triangolo. Costituisce quindi una penisola. Occupato da rilievi montuosi prealpini, che culminano col Monte San Primo (1.686 metri), è tagliato in senso verticale dal solco della Valassina (o Vallassina), entro cui scorre il primo tratto del fiume Lambro. La Comunità montana del Triangolo Lariano è l'ente territoriale corrispondente, con esclusione dei comuni appartenenti alla provincia di Lecco. È cinto a sud da sei laghi di piccole dimensioni: Montorfano, Alserio, Pusiano, Annone, Segrino e Garlate.

I suoi vertici ideali sono Como, Bellagio e Lecco. Per quanto riguarda i suoi lati, i primi due sono facilmente delimitati dalla sponda del Lario; mentre il lato meridionale è più difficile da chiarire, tuttavia si può fare riferimento alla strada che da Como porta a Lecco, costituita nel primo tratto dalla Statale Briantea e poi dal bivio di Tavernerio dalla Statale dei laghi di Pusiano e di Garlate.

Oltre i centri urbani sopracitati, fra i comuni più importanti vi sono Erba, Ponte Lambro, Canzo e Asso (con i vicini comuni di Sormano, Caglio e Rezzago). Dopo Asso si arriva a Lasnigo, proseguendo poi fino a Magreglio e Civenna. Distinti sono i comuni lacuali e perilacuali: Blevio, Torno, Faggeto Lario, Pognana Lario, Nesso, Lezzeno, Bellagio, Zelbio, Veleso e Valbrona in provincia di Como; Oliveto Lario, Valmadrera, Civate e Malgrate in provincia di Lecco. Nel suo territorio è compresa la Comunità montana del Triangolo Lariano che ne costituisce la gran parte della superficie, in pratica quella appartenente alla provincia di Como.

Fonte: Wikipedia

