



# Coregone? Sì, grazie!

## Obiettivo Territorio

L'Associazione Turistica Pro Loco di Azeglio si è posta come indirizzo primario del proprio operato, lo sviluppo delle politiche inerenti il **prodotto tipico** azegliese, individuato nel Coregone, il classico pesce di lago.

Lo sviluppo di queste iniziative passa attraverso la una politica di restaurazione della **cultura del mangiare nostrano** e di tutto ciò che viene raggruppato sotto questa ideologia: sviluppo e tutela dell'apparato coregone sia dal punto di vista teorico, con la creazione di materiale didattico e divulgativo utile anche a fini turistici, e pratico, con appuntamenti enogastronomici dedicati.

Questa iniziativa sperimentale ha come obiettivo primario la reintroduzione del Coregone nei nostri menù quotidiani, attraverso la conoscenza teorica del prodotto e attraverso la degustazione pratica dei piatti realizzabili con esso.

La cena si propone di farvi conoscere, attraverso 3 tipologie di piatto ( antipasto, primo e secondo ), il nostro prodotto tipico nella sua totalità, così da poter apprezzare appieno la bontà di questo semplice ma gustoso pesce dimenticato da tempo.

ad Azeglio,  
8-9 giugno 2013

**APERITIVO TIPICO**  
in collaborazione con  
I Pifferi e Tamburi di Arnad

**LARDO DI ARNAD**  
servito con  
**PANE NERO**

## Programma della Manifestazione

### SABATO 8 GIUGNO 2013

**ore 20.00** Aperitivo Tipico in piazza con Lardo di Arnad.  
**ore 20.30** Cena tipica. In serata spettacolo musicale degli **Oberlystal**, musica popolare, folkloristica e moderna.

### DOMENICA 9 GIUGNO 2013

**ore 10.00** apertura al pubblico dell'incubatoio ittico da ripopolamento, recentemente riattivato e ristrutturato; durante il pomeriggio sarà possibile visitare la struttura e informarsi su tecniche, metodi e aneddoti riguardanti la piscicoltura e il ripopolamento del lago.  
**ore 16.00** **Laboratorio Coregone**  
Percorso ludico-educativo per bambini, con divertenti giochi a tema.  
**ore 20.00** Aperitivo Tipico in piazza con Lardo di Arnad.  
**ore 20.30** Cena tipica. In serata si balla con la musica del **Gruppo3**.

# La Cena Tipica

*Due serate enogastronomiche per scoprire insieme quanto è bello e genuino mangiare prodotti del nostro territorio.*  
PRENOTAZIONI PRESSO NICOLOTTI ALLO 0125 727192 IN ORARIO D'UFFICIO, ENTRO E NON OLTRE IL 5 GIUGNO; **COSTO CENA 18 EURO.**

## COREGONE IN CARPIONE

Il carpione è un particolare metodo per conservare i filetti di coregone precedentemente fritti; il prodotto viene messo a marinare con cipolla, salvia e carota rosolati in padella, ai quali vengono aggiunti alloro, aceto e vino bianco. Il pesce viene lasciato marinare per circa 5-6 giorni prima di essere consumato.

## AGNOLOTTI DI COREGONE

Per questo primo piatto i coregoni vengono sfilettati e fatti cuocere in forno con rosmarino, salvia e maggiorana, e successivamente accorpatti in un ripieno inserito poi nella pasta. Cotto per circa 5-6 minuti, viene servito con un semplice sugo burro e salvia, che lo condisce appena senza fargli perdere la particolarità del gusto.

## COREGONE DORATO

Classico piatto azegliese che la Pro Loco ha scelto come prodotto tipico che propone durante le proprie manifestazioni da ormai due anni. Il coregone, impanato con farina bianca, farina di mais e farina di semola, viene fritto in olio bollente per circa 5-6 minuti in cui raggiunge la cosiddetta "doratura". Scolato dall'olio, viene servito caldo, accompagnato da patatine.

**Associazione Turistica Pro Loco Azeglio**

via Boscarina 32b, 10010 Azeglio (TO)  
0125 727192 - 349 6474134  
fabiosantina@gmail.com