

Caviale e lisca essiccata Le specialità del lago ora fanno grandi numeri

CERNOBBIO
VIVIANA DALLA PRIA

Nuove tecnologie e strategie comunicative hanno contribuito a far aumentare del 30% le vendite in 2 anni, ma senza la tradizione e la voglia di sperimentare e innovare di Marco Molli nulla avrebbe avuto inizio. Molli, insieme con la moglie Antonella diede inizio nel 1985 a "Le Specialità lariane" un'azienda a conduzione familiare, nata sulle sponde del Lario specializzata nella trasformazione del pesce di lago che negli anni ha saputo coniugare le abilità artigianali della tradizione con la sperimentazione e la ricerca di nuove lavorazioni.

Tradizione e ricerca

«Grazie alla conoscenza dei prodotti del territorio e alla passione per la cucina genuina, nel laboratorio nascono ricette dai sapori

unici e originali» spiega Claudio figlio dei fondatori, che insieme alla sorella Silvia è oggi impegnato in azienda.

L'attività oggi conta una decina di collaboratori, 2 sedi tra cui un laboratorio a Tremezzina e un punto vendita - degustazione a Cernobbio. A ciò si possono aggiungere i più di 1000 kg al mese di pesce lavorato, tutto proveniente da allevamenti locali selezionati e dal lago, per servire circa 60 punti vendita dislocati principalmente in Lombardia, ma anche Trentino, Veneto, Piemonte e Svizzera e più di 80 ristoranti, tra cui alcuni stellati. Questo perché il core dell'attività è trasformare quello che il lago offre grazie a affumicatura ed essiccazione curatissime. Particolari sono soprattutto i prodotti creati: dopo la bottarga e il caviale di lago, ricavati con tecniche del tutto simili a quelle dedicate ai

prodotti di mare, ora arriva sul mercato la lisca essiccata.

A raccontarlo come è nata questa avventura lunga 2 generazioni è ancora Claudio Molli: «Mio padre fin da bambino si appassionò alla tecnica dell'affumicatura del pesce di lago, grazie a un vicino e amico, Giuseppe Mostes, ne imparò i segreti in un vecchio laboratorio a Sala Comacina. Da sempre però è stato molto curioso e contrario allo spreco: proprio seguendo quest'indole ha avuto l'intuizione dell'utilizzo della lisca di pesce come fosse una "chips", una patatina». Nulla è però banale, ci sono voluti due anni di studi perché il prodotto giungesse, questa primavera, sulle tavole lombarde.

Dal sapore molto accattivante e la consistenza simile a quella di una patatina frita, pur non essendo, la lisca essiccata è già un prodotto "top" e identificativo del-



La lisca essiccata de "Le Specialità lariane"



Marco Molli con la moglie Antonella e i figli Claudio e Silvia

l'originalità della produzione della famiglia Molli. «Abbiamo provato con diverse specie di pesci, i piccoli si sono rivelati i migliori e così prediligiamo gli agoni e i lavarelli. Questo prodotto è molto apprezzato anche per la presenza estetica, sul piatto arriva proprio la lisca intera e lascia sempre stupiti. Inizialmente pensata per i bambini, in realtà è più apprezzata dagli adulti, anche se sono allo studio alcune varianti».

Lombardia e Svizzera

La lisca essiccata, eccellenza tutta lariana, viene servita nei locali e ristoranti con anima gourmet della Lombardia e in Svizzera. «Siamo presenti anche sul portale e-commerce Foodcovery, dedicato sia al b2b che al consumatore privato, ma l'obiettivo per il prossimo anno è creare un nuovo portale internet con un e-commerce dedicato ai nostri prodotti. Allo stesso tempo vogliamo puntare sull'assaggio diretto continuando ad organizzare momenti di cultura culinaria nel nostro spazio a Cernobbio». Le Specialità Lariane è una realtà molto apprezzata, anche dagli addetti ai lavori: è recente il premio che l'Accademia Italiana della Cucina ha riconosciuto alla famiglia Molli per la miglior trota affumicata lavorata con metodo tradizionale.

Concordia Storico numero dopo il via alla riforma



La copertina del nuovo numero

Cassa Rurale

In distribuzione la rivista della Bcc canturina Reportage e focus su natura e sociale

È in distribuzione da qualche giorno il nuovo numero di Concordia, la rivista periodica della Cassa Rurale e Artigiana di Cantù. Si tratta di un numero storico perché si tratta del primo dopo la conversione in legge del decreto emanato dal Governo che ha varato la riforma del credito cooperativo. «Salvo improbabili slittamenti - scrive nell'editoriale il presidente Angelo Porro - saremo chiamati, in questo ultimo scorcio del 2018, a riunirci in assemblea straordinaria per esaminare e deliberare le modifiche statutarie conseguenti alla riforma».

Nel numero della rivista, al solito, reportage e focus dedicati al territorio. Natura (una serie di straordinari scatti di Luca Merisio dedicati agli uccelli, frutto di un paziente lavoro di appostamento nei pressi di Bibione), arte ma anche sociale (tra i servizi spazio all'attività de Il Gabbiano e al primo Trofeo Città di Cantù di tennis in carrozina).

L'ENERGIA DELLA TUA CASA È INTELLIGENTE?

Arriva OPEN METER, il contatore elettronico di seconda generazione. Un'innovazione tecnologica che E-Distribuzione sta portando nelle case degli italiani per consentire una gestione più consapevole dei consumi. Perché qualunque essa sia, tu possa credere nella tua energia.

Il personale incaricato da E-Distribuzione, riconoscibile grazie ad un tesserino identificativo e ad un codice PIN, è già operativo per installarlo in tutte le case, con un preavviso di 5 giorni. L'intervento è gratuito e non richiede variazioni contrattuali né la stipula di un nuovo contratto. Per saperne di più, verificare il PIN dell'operatore o consultare il documento di sostituzione vai su e-distribuzione.it o chiama l'800 085 577.

Siamo operativi adesso nei Comuni di Cucciago, Fino Mornasco, Lipomo, Montorfano, Orsenigo, Turate e Vertemate con Minoprio.



e-distribuzione

Partita Doppia Lo spettacolo che racconta l'impresa

Camera di commercio

Domani la lettura teatrale di Laura Curino dedicata alle figure di Olivetti e Duttweiler

Uno spettacolo teatrale per raccontare i grandi imprenditori del passato e riflettere sul tema della sostenibilità in ambito economico, ambientale e sociale.

È questo l'obiettivo dell'evento in programma domani alle ore 18.30 presso l'Auditorium della Camera di Commercio di Como. Dopo i saluti istituzionali si terrà la lettura teatrale "Partita Doppia", un coinvolgente confronto tra personaggi che in epoche e contesti differenti hanno saputo lasciare il segno. Scritto e interpretato da Laura Curino con il contributo di Jenny Assi e Caterina Carletti, il reading racconta le esperienze di imprenditori "illuminati" come Adriano Olivetti e Gottlieb Duttweiler (fondatore di Migros). Citazioni, aneddoti e dichiarazioni costruiscono un fantastico dialogo immaginario fatto di idee, passioni e coraggio che lega nel tempo uomini animati dal desiderio di rendere il lavoro un'esperienza di crescita e dignità per ogni uomo e il profitto una fonte di benessere per l'intera comunità. La serata sarà l'occasione per presentare il progetto "Smart - Strategie sostenibili e modelli di aziende responsabili nel territorio transfrontaliero".

Smart è promosso da Camera di Commercio, Unindustria Como, Università Bocconi, SUPSI ed SQS, con lo scopo di valorizzare il territorio transfrontaliero come area che fa della sostenibilità d'impresa un elemento distintivo e di vantaggio competitivo. Al termine dello spettacolo è previsto un light dinner.