

villa, argegnino, in torza alla Marina Militare, reduce della Seconda Guerra mondiale.

A fare gli onori di casa, con il capogruppo di Argegnino Guerrino "Nino" Valli, il sindaco Roberto De Angeli e il consi-

L'omelia di don Renzo
«Siete un esempio per le nuove generazioni»

con la stessa passione d'un tempo».

E poi il ricordo dei capigruppo: Giuseppe Fraquelli, Vincenzo Fazzini, Benvenuto Peroni e Carlo Dotti (quest'ultimo rimasto in carica per ben 34 anni da capogruppo, ndr). Un pensiero anche alle madrine Nadia e Giovanna. Poi parola al sindaco, Roberto De Angeli visibilmente emozionato: «Alpini siete unici! Vi ringraziamo per quello che avete fatto e fate per la nostra Patria! Il vostro è un esempio di onestà. Vi giunga il più calo-

Medaglia d'Oro Corrado Venini. Presenti anche i carabinieri, la polizia locale e la Croce rossa. Profonda e diretta anche l'omelia di don Renzo Gabuzzi: «La vostra missione è risollevare. Siete un esempio per le nuove generazioni!».

Applausi per il primo gagliardetto del gruppo, 93 anni di storia, voluto da Ermenegildo Grandi. E poi la preghiera dell'alpino, il Signore delle Cime intonato dalla cantoria e a fine cerimonia l'immane brindisi, un marchio di fabbrica delle "penne nere".

I gruppi che hanno partecipato al novantesimo di fondazione ad Argegnino



Il suggestivo passaggio sul ponte vecchio che attraversa il Telo



Il capogruppo Guerrino Valli

BELLAGIO OGGI POMERIGGIO A RAITRE

Cristian porta a Geo&Geo il missoltino e i suoi segreti

GIOVANNI CRISTIANI

Il missoltino arriva sul terzo canale nazionale. Geo&Geo infatti dedicherà parte della puntata di oggi (dalle 15,50) alla particolare preparazione dell'agone. A raccontare la storia che nasconde questo prodotto della cucina lariana sarà il pescatore e ristoratore bellagino Cristian Ponzini. In video andrà anche un'uscita di pesca sul Lago di Como con lo stesso Ponzini che racconterà il fascino di una professione antica, solitaria e difficile.

«Sarò in studio, non ho idea quali e quante domande mi fa-

ranno, porterò un video della pesca e racconterò la mia storia e quella del presidio Slow Food del missoltino. Sarà questa particolare lavorazione del pesce a essere protagonista del programma condotto da Sveva Sagramola ed Emanuele Biggi. L'intenzione è di far conoscere a tutti un prodotto storico locale e il nostro lago».

Cristian racconterà però molto anche di lui e della sua famiglia. Già verso la metà del 1800 Bellagio ha dato i natali al trisavolo Silvio, che unì all'attività ufficiale del mugnaio e trafficante di mais, quella del pescatore e contrabbandiere, una realtà quest'ultima, importante per il Lario di fine XIX secolo. La storia più recente vede il padre di

Cristian, Silvio, dedicarsi all'attività ittica e cucinare poi il pesce nell'osteria di famiglia.

Cristian già all'età di tre anni inizia la sua esperienza a bordo di una barca da pesca e posa quindi la sua prima rete.

«Ho ideato un metodo per meccanizzare la pesca professionale nelle acque del lago e rendere, quindi, una singola persona sufficiente per il ritiro delle reti - ha rivelato Cristian - Lo spessore delle reti, infatti, rende indispensabili due persone a bordo. Un "salpa tramagli" da mare è stata adattata alle necessità del lago grazie a un motorino».

Una giovinezza trascorsa, quella di Cristian, tra la barca da pesca e le mura del ristorante di famiglia. Re-

ti, pentole e tegame e un'altra innovazione la messa in opera di un vero e proprio laboratorio del pescato per meccanizzare il processo di sfillettatura che consente la lavorazione del pesce nel minor tempo possibile: «Abbiamo rivisitato una vecchia macchina per fare la pasta e con quella sfillettiamo il pesce in modo tale da rendere le lische impercettibili alla lingua umana».

Vittoria importante è il presidio: «Sono quasi 15 anni che ci battiamo per arrivare ad ottenere la tracciabilità del pesce del Lago di Como. Da piatto povero cucinato in particolare nei periodi di carestia, grazie a questo significativo riconoscimento, diventerà noto e riconosciuto a livello internazionale». Lo scorso anno è stata una grande annata per agoni e persici del Lago di Como, meno per l'alborella e il lavarello.

«Sono situazioni cicliche dovute ad una serie di componenti. Il bello di fare il pescatore è che tutti hanno un parere diverso e volendo valido, sul perché una specie è meno presente. Ma in realtà il lago è così e basta».



Cristian Ponzini, pescatore e ristoratore