

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

La cucina creola-francese da gustare alle Officine dell'acqua di Laveno

Alessandro Guglielmi · Friday, April 29th, 2022

Il comitato per il semestre di presidenza francese dell'Unione Europea 2022 e l'associazione Vele d'epoca Verbano organizzano una cena a tema "cucina creola" presso le Officine dell'Acqua di Laveno, sabato 30 aprile 2022 alle ore 19.00.

La serata è la seconda di una serie di eventi culinari che farà virtualmente il giro della Francia gastronomica alla scoperta delle sue specialità popolari più interessanti e meno conosciute. Dopo l'esordio con l'Alsazia e la sua "choucroute", sabato 30 aprile toccherà alla cucina dei *Dom Tom*, "*Domaines d'Outre-Mer et Territoires d'Outre-Mer*", i territori francesi d'oltreoceano. Un viaggio affascinante tra mari cristallini, profumi, sapori esotici e spezie. È possibile prenotare a questo [link](#).

A ospitare la serata l'associazione Vele d'epoca Verbano, nei suggestivi ambienti recentemente rinnovati delle Officine dell'acqua di Laveno, di fronte all'imbarcadero. Il luogo, votato al recupero e alla conservazione di storiche e rare imbarcazioni dei nostri laghi, sarà particolarmente propizio all'interessante presentazione, che precederà la cena, sulla regata che vede protagoniste le tipiche imbarcazioni a vela della Guadalupa, i "*Canots saintois*".

Il menu della cena prevede, dopo l'immancabile *Ti-punch* di benvenuto a base di rum delle Antille francesi, un antipasto di "*boudin antillais*", sanguinaccio in versione caraibica, seguito dai tipici "*accra*", frittelle di merluzzo speziate. Per il piatto forte ci si sposta nell'oceano indiano, nell'isola della Réunion, per il tradizionale "*rougail*" di salsiccia in umido. Non mancheranno i dolci creoli preparati dai membri del comitato, e il brindisi conclusivo con rum ambrato invecchiato. Infine musica, balli e karaoke creolo.

Il prossimo appuntamento di questo "tour de France" gastronomico vedrà protagonista la tradizione bretone "conserviera", nata nell'800 e ad oggi una delle eccellenze assolute della "*petite cuisine*" di grande qualità.

This entry was posted on Friday, April 29th, 2022 at 10:13 am and is filed under [Lago Maggiore](#), [Lombardia](#), [Tempo libero](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.

