

La Pesca Fishing

Fra le principali attività praticate sul lago vi è la pesca; la nostra riviera è infatti una delle zone più pescose di tutto il Lario. Nei tempi passati è stata una delle principali fonti di sussistenza per gli abitanti dei paesi. Nel nostro lago si possono pescare numerose varietà di pesce: agone, pesce persico, lavarello, trota, alborella, cavedano, luccio, carpa, tinca, ... e tante altre visto che ne sono state censite 23 specie. La pesca più caratteristica è senz'altro quella dell'agone; nelle serate di giugno e luglio lo spettacolo che si può ammirare è qualcosa di unico, la sfilata dei cavalletti di legno protesi in acqua, con i pescatori seduti sulla piattaforma finale, impegnati per ore nella pesca con la canna o il quadrato dei pesci che si avvicinano alla riva per deporre le uova. Il sistema di conservazione degli agoni ha una tradizione secolare. I pesci, una volta puliti e salati, vengono infilati in cordicelle ed appesi al sole ad essiccare; quindi vengono messi in contenitori e pressati con un torchio per farne uscire l'olio: nascono, così, i "Missultin".

Among the main activities practised in the lake, there is fishing: our coast is, in fact, one of the richest areas in fish of all the Lario. In the past it was one of the main sources of subsistence for the inhabitants of the villages. In our lake, it is possible to fish several varieties of fish: landlocked shad, perch, pollan, trout, bleak, chub, pike, carp, tench.. and more, as 23 species have been censused. The most peculiar fishing is for sure the one of the landlocked shad ("agone"); in the evenings of June and July the show that you can see is really special: the rows of wooden tripods outstretched to the water, with the fishermen sitting onto the final platform, engaged for hours with their rods, or the arrangement in a square of the fishes during the deposition of their eggs. The preservation system of the landlocked shads has a secular tradition. The fishes, once cleaned and salted, are kept hanging from a piece of string and exposed to the sunshine to get dry; then they are put into containers and pressed to evacuate their oil. So these are called the "Missultin".

Gastronomia Gastronomy

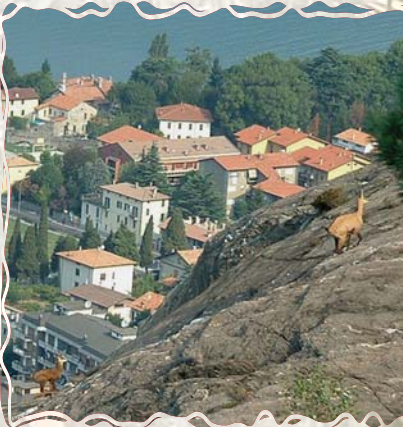
La tavola locale ha una importante caratteristica: è semplice ed ispirata ai profumi e sapori del lago e della montagna. Nei numerosi ristoranti si può gustare il pesce del lago alla griglia o in carpione (lavarello, agone, alborelle, persico, luccio ecc.) ma il piatto tipico del lago è senza dubbio il "Missultin" l'agone essiccato cotto alla piastra e servito con crostoni di polenta. Fra le carni spicca la selvaggina locale come capriolo, lepre, fagiano cotta arrosto, in salmi o accompagnata con gli squisiti funghi porcini dei nostri boschi e condite con l'olio d'oliva del Lario. In alternativa si può gustare un bel piatto di polenta taragna fatta con i formaggi grassi e il burro degli alpeggi. Fra i primi piatti citiamo il risotto con il pesce persico, con i porcini o il tartufo nero delle nostre montagne; le paste condite con il pesce di lago affumicato o il ragù di capriolo, i tortelloni di castagne ripieni con selvaggina, ma non dimentichiamo le zuppe contadine e la trippa. Fra i formaggi della zona troviamo quelli degli alpeggi come il casera, i caprini o la mascarpa, senza dimenticare il taleggio della Valsassina o il bitto della Valtellina. Fra i dolci notevoli le crostate ai frutti di bosco, la miascia, i gelati artigianali o le castagne sciropate. Infine per i vini si possono degustare i vini della confinante Valtellina fra i quali citiamo i rossi Sassella, Inferno, Grumello o il bianco Chiavennasca.

The local cooking has an important feature: it is simple and inspired to the scents and flavours of lake and mountain. In the several restaurants it is possible to taste lake fish, grilled or marinated (pollan, landlocked shad, bleak, perch, pike etc), but the typical dish of the lake is for sure the "Missultin", the landlocked shad dried and grilled, served with slices of polenta. Among the meats, the local wild meats are highly appreciated, like roe-buck, hare, pheasant, cooked in salmi or accompanied with the delicious mushrooms of our woods and our larian olive oil. In alternative it is possible to taste a good Polenta Taragna dish with fat cheeses and butter. Among the first dishes we remember the risotto with perch fish, with boletus mushrooms or black truffle of our mountains; pastas are cooked with smoked lake fish or roe-buck ragout; the Tortelloni of chestnuts, filled with wild meats, the rustic soups and the tripe. Among the typical cheeses we find the Casera, the goat cheeses or the Mascarpa, not forgetting the Taleggio of Valsassina or the Bitto of Valtellina. Among the desserts we remember the wild berries tart, the "miascia", the handmade icecreams or the syruped chestnuts. For what concerns the wines, it is possible to taste wines from the near Valtellina, among which we remember the Sassella reds, Inferno, Grumello and the Chiavennasca white.

Fauna Fauna

La particolare conformazione geologica della nostra terra, rende possibile la presenza di una grande varietà di habitat, per questo motivo durante le escursioni è possibile incontrare animali selvatici molto diversi fra loro, specialmente se dal lago si sale sino alle montagne. Lungo le spiagge si incontrano varie specie di uccelli acquatici quali i cigni, le anatre (germano reale) le folaghe e gli svassi; nelle acque del Lario vivono numerose specie di pesci fra le quali le più note sono : arborella, agone, anguilla, cavedano, lavarello, luccio, persico, tinca, trota che testimoniano la buona qualità dell'acqua del lago. Passeggiando nei boschi o nelle selve delle nostre montagne capita di incontrare varie specie di animali selvatici come il ghio e lo scoiattolo, ma anche la lepre, la volpe, la faina, la donnola o nelle ore notturne il tasso; per poterli ammirare meglio occorre dotarsi di un binocolo. Fra i mammiferi ungulati il più diffuso è il capriolo, presente in varie decine di esemplari che popolano i boschi arrivando anche vicino alla riva del lago, ma salendo verso le cime delle montagne si trovano anche i camosci e qualche esemplare di cervo e stambecco. Sulle pendici del Legnone vivono le simpatiche marmotte e l'ermellino. Oltre ai mammiferi sono ben distribuite sul territorio moltissime specie di uccelli fra i quali citiamo il fagiano, il gallo forcello, la poiana, il corvo imperiale, l'allocco, la civetta, oltre a una grandissima varietà di piccoli uccelli stanziali e migratori che allietano con il loro cinguettio le nostre passeggiate.

The particular geological conformation of our land presents large varieties of habitats; for this reason during excursions you can see very different wild animals, especially if you walk up from the lake towards the mountains. Along the beaches you can see many water birds like swans, wild ducks, folagas and grebes; in the larian waters there are many species of fish, like landlocked shads, perches, pollans, trouts, bleaks, chubs, pikes, carps and tenches, which give evidence of the good quality of our lake water. Walking through the woods of our mountains it is possible



to see many species of wild animals like door-mouses and squirrels, and also hares, foxes, martens, weasels, and badgers during the night hours; to better see them we advise to bring binoculars. Among the ungulate mammalians the most widespread is the roe-buck, present in many tens of exemplaries which live among the woods but also close to the lake; but up towards the mountains there are also chamoises and a few exemplaries of deers and ibex. Onto the slopes of Legnone you can see nice marmots and ermines. Besides the mammalians, on the territory there are many species of birds like pheasants, black grouses, buzzards, ravens, owls, little owls, and a great variety of permanent and migrant birds that make our walks pleasant with their chirping.

