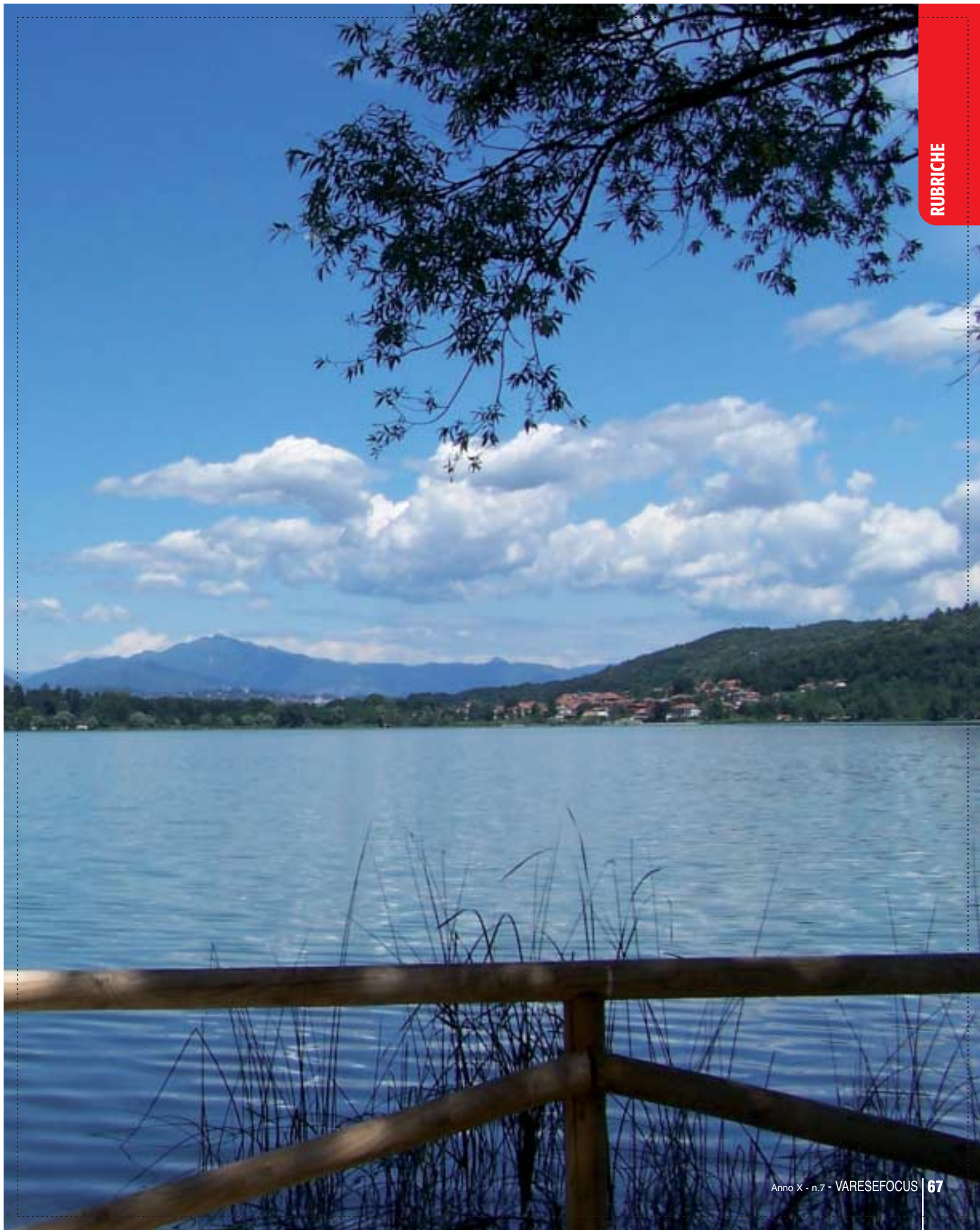


Gita a ...

Comabbio e i suoi pesci, elisir di lunga vita

Passeggiare a piedi o in bicicletta, anche quando le giornate sono corte, lungo la pista ciclopedonale da poco inaugurata: un'esperienza di "solitudine dell'anima" pensando alle fantasiose ricette per la longevità inventate quasi tre secoli or sono.



Gita a...

RUBRICHE



"Accertasi da taluno che il mangiar carne di pesce rende gli uomini più fecondi, e il celebre Montesquieu attribuisce a questo frequente nutrimento la gran popolazione della Cina". Povero Montesquieu! E povero anche George Louis Leclerc, conte di Buffon, il naturalista francese celebre in piena "epoca dei lumi" come studioso dell'evoluzionismo, che lasciò scritte queste parole nella sua monumentale Storia naturale edita a Piacenza ormai quasi duecento anni fa, nel 1817. Fosse tutto vero, le popolazioni di Ternate, Varano Borghi, Vergiate, Mercallo, Comabbio dovrebbero vantare discendenti in ogni dove e per di più longevi se, per dar retta ancora al nostro buon Buffon, "i popoli ittiofagi vivono per ordinario una vita assai lunga". Purtroppo, niente di tutto questo risulta agli atti di qualche ricerca medico-scientifica. Vero è, però, che il lago di Comabbio (più in antico, di Ternate) si presenta ancor oggi come un'oasi naturalistica capace di rivaleggiare senza timore con i bacini imbriferi della circostante "regione di laghi"; piante rare, soprattutto galleggianti, uccelli acquatici e ancor più specie ittiche vi dimorano in abbondanza facendone probabilmente il lago insubrico più pescoso in assoluto: lucci, lucci perca, scardole, tinche, anguille, carpe, gobbini vi si pescano oggi come alla fine dell'Ottocento, quando Giuseppe Quaglia mandò alle stampe il suo famoso "Laghi e torbiere del circondario di Varese".

A PESCA SUL LAGO, TRADIZIONE CHE RESISTE ANCORA OGGI

Vi si legge che "i pescatori sono nove, ognuno colle proprie reti e barchette da pesca e da traghettare qualche passeggero da una riva all'altra: i fittabili

Il lago di Comabbio si presenta ancor oggi come un'oasi naturalistica ricca di piante rare, soprattutto galleggianti, uccelli acquatici e ancor più specie ittiche.

tengono due barche, dette da viale e tutte sono delle forme a tre assi, di legno rovere, o larice, costruite sul posto da operai di Carezza e del costo come quelle sul Varese". Attività oggi relegata alla sola sfera dilettantistica e che più non utilizza, ovviamente, le due ghiacciaie "alle spiagge di Varano e di Comabbio" ancora attive sino a cent'anni fa "come deposito del pesce finché viene tradotto alle piazze di vendita". Insomma se di pesca non si vive più, è rimasta però la tradizione che si replica di padre in figlio e che fa parte delle popolazioni rivierasche come componente del loro dna. Con una preoccupazione: la montante diffusione dell'enorme pesce siluro (fin oltre i due metri di lunghezza e i cento chili di peso!), di provenienza ignota e di sapore infame, che preoccupa pescatori locali e amministratori della Provincia perché, cibandosi di tutto l'altro pesce "buono", altera l'habitat naturale. Se non siete appassionati di canna e mosca vi conviene innamorarvi del lago di Comabbio in altro modo, per esempio percorrendo a piedi o in bicicletta la splendida pista ciclopedonale che da poche settimane accarezza quasi per l'intero le rive del bacino.

Se non siete appassionati di canna e mosca vi conviene innamorarvi del lago di Comabbio in altro modo, per esempio percorrendolo a piedi o in bicicletta.

NOVE CHILOMETRI DI IMMERSIONE TOTALE NELLA NATURA

Sono circa nove chilometri bene attrezzati che possono anche essere allungati grazie al recentissimo raccordo con la pista del lago di Varese (ventotto chilometri) in

Gita a...



COMABBIO AND ITS FISH, THE ELIXIR OF LIFE

To this day lake Comabbio (formerly known as lake Ternate) is still a natural oasis which is every bit as attractive as those in the nearby "lake district". It is home to rare plants, especially of the floating variety, waterfowl and a wide variety of fish. As a matter of fact, it is very probably the richest fishing lake in the Insubria area. Its beautiful lake views, unspoilt nature and the remains of the Corgeno lake settlement make for an interesting, peaceful walk in this area. In fact, there is no risk of being disturbed by any unwanted noise as motor boats have been banned for years.

località Cassinetta di Biandronno, vicino al campo sportivo. L'inizio della pista (circa un chilometro) è sterrato e lambisce la palude Brabbia (residuo molto interessante dal punto di vista naturalistico di quel braccio d'acqua che in tempi remoti collegava i due bacini); dapprima scavalca l'omonimo canale grazie ad un bel ponte in legno lamellare per spingersi poi verso Varano Borghi, Mercallo, Comabbio e Ternate. Non vi sono difficoltà particolari nel percorrerla (è comunque sconsigliato l'uso della bicicletta da corsa), anche se la mancanza di circa due chilometri di pista rende impossibile chiudere l'intero perimetro del lago (i lavori

Bellissimi scorci lacustri, totale immersione nella natura, resti palafitticoli a Corgeno rendono interessante una passeggiata da queste parti.

specifici dovrebbero venire completati l'anno venturo). Bellissimi scorci lacustri, totale immersione nella natura, resti palafitticoli a Corgeno rendono interessante una passeggiata da queste parti, anche perché starete al sicuro da rumori sgradevoli: da anni, infatti, è vietata la navigazione a

motore. E forse proprio il silenzio, alleato della "solitudine dell'anima", più del mangiar pesce in abbondanza può aiutare ad allungare la vita.
Riccardo Prando

CUCINA BIOLOGICA E TRADIZIONALE IN RIVA AL LAGO

Un'agriturismo e un ristorante, entrambi di notevole qualità, possono allietare la nostra visita al lago di Comabbio, ben sapendo che l'alta densità abitativa della zona offre una serie pressochè infinita di possibilità. **L'agriturismo di Josie**, situato in via Palude 10 a Ternate (telefono 335.261400), è suddiviso in due grandi tenute, l'antico Casello e l'Agriturismo vero e proprio. Caratteristico è l'allevamento di cavalli e di bovini in modo ecologico, tanto che gli animali vivono allo stato semi-brado. In particolare, il Casello è in grado di offrire quattro appartamenti, un negozio con vendita diretta dei prodotti dell'azienda e il ristorante (aperto venerdì alla sera, la domenica a mezzogiorno) che offre ovviamente carni prodotte all'interno dell'azienda stessa, secondo una filosofia che fa del biologico il proprio punto di forza. Il costo a persona, degustazione vini compresa, si aggira intorno ai 30 euro.

Più o meno sulla medesima linea è il ristorante **Cesarino** di via Labiena a Comabbio (telefono 0331.968472), che fa della lunga gestione familiare un fiore all'occhiello; in tavola troviamo, nel seno della cucina tradizionale, paste ai funghi o tartufi, manzo al barolo, piatti con radicchio tardivo, birra allo storione e ormai quasi una rarità: "bruscitt", carne trita tipica della zona intorno a Busto Arsizio. Chiuso il mercoledì. (R.P.)

