

FANANO Presso la località Due Ponti alcuni ristoratori della zona propongono i piatti tipici della tradizione locale

Quando il «Lido» è... a chilometri zero

Fino agli Anni Sessanta c'era la piscina comunale, oggi riconvertita a laghetto per la pesca

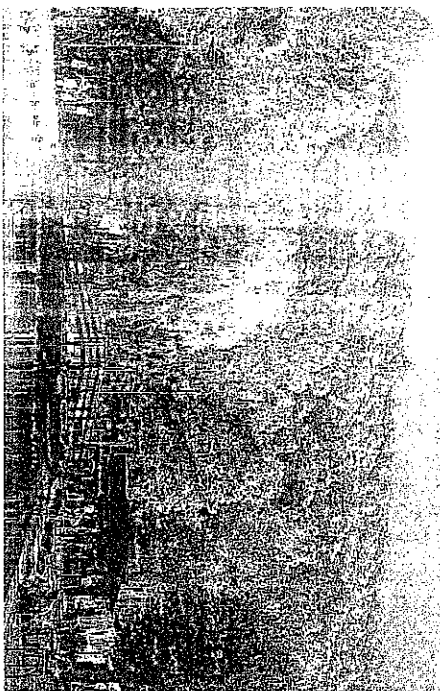
Fino agli anni '60 c'era la piscina comunale, dove centinaia di fananesi hanno imparato a nuotare. Poi, nel corso del tempo, le trote hanno preso il posto dei natanti, ed il "Lido", che si trova in località "Due Ponti" a Fanano, è stato riconvertito a laghetto per la pesca sportiva. Oggi la gestione viene curata dalla Aps fananese, mentre il piccolo chiosco di servi-

zio, è diventato un ristorante a chilometro zero, ideato da un gruppo di ristoratori fananesi che propongono a turisti e residenti, cibi della tradizione montanara. "Siamo orgogliosi di utilizzare nella preparazione dei cibi, solo materie prime provenienti dal territorio: spiega uno dei titolari, Maurizio Folliadi, iniziate dalla farina integrale del Molino delle Palette, pro-

seguendo con la frutta, le verdure ed il miele, che vengono prodotti dall'azienda agricola "Il Serretto" di Fanano. "L'idea di riscoprire i sapori ma anche i nomi e le ricette originali della gastronomia fananese-racconta il sommelier e degustatore di formaggi Stefano Pellati-nasce per valorizzare e rendere maggiormente identitari i prodotti che offriamo al-

la clientela. Da noi le tigelle si chiamano ancora foggaccine-aggiunge-ed il gnocco si chiama pasta fritta, come è sempre stato nelle nostre vallate". Il Lido a chilometro zero è aperto tutti i giorni a servizio del laghetto, mentre è iniziata da circa una settimana l'apertura serale, con maggior offerta di pietanze e vini.

(E.S.)



Il «Lido» di Fanano