

**24 giugno 2002**  
**COMME IL FAUT**

L'amico Locatelli Maurizio del ristorante La Spiaggia di Villa Olmo (Como) ci ha gentilmente messo a disposizione locale e cucina per una cena "non convenzionale" a base di pesce del lago di Como. Dai pescatori di Domaso, il sommelier Ugo De Guidi ha prenotato filetti di pesce persico, lavarelli e agoni freschissimi. L'artigiano Marco Molli, affumicatore di pesce in quel di Lenno, ci ha proposto tutte le sue migliori selezioni: salmone, trota salmonata, trota agli aromi, missoltini, spada, storione, tutti moderatamente affumicati. Gli chef della serata sono stati: De Guidi Ugo, Ceccato Santino, Rinaldi Giorgio, Graziosi Franco.

Il pranzo è stato preceduto da una degustazione di Champagne, spumanti e Franciacorta:

- Ruinart Millesimè
- Riserva del Fondatore "Giulio Ferrari"
- O.P. Monsupello,
- Franciacorta Millesimato La Montina