

 **BESOZZO** Inventato il biscotto locale

Il Faretto, dolce luce

BESOZZO - Verrà presentato stasera alla pasticceria "Antica arte" il biscotto denominato "il Faretto", che ha avuto recentemente il riconoscimento del Comune il marchio di Denominazione comunale di origine. A ideare il biscotto è stato il proprietario della pasticceria Fulvio Sartori che assieme alla moglie Simonetta ha condotto in questi anni una ricerca storica sulle ricette dolciarie, cercando testimonianze del passato presso le antiche panetterie della zona di Besozzo, Bogno, Cardana e Olginasio. Dopo diverse prove di impasto ne è uscito un fragrante biscotto a filiera corta, usando ingredienti tipici del luogo. Il nome Faretto è stato dato in onore al Faro che domina il territorio besozzese. Ideale da gustare con il tè, ma è stata anche realizzata una nuova versione al cacao, panna e cioccolato.

In settimana a Besozzo si è svolta anche la prima assemblea dell'Ecomuseo. Durante il dibattito, il presidente Giancarlo Realini, ha presentato in anteprima il giornale quadrimestrale redatto dalla Fondazione Gianfranco Realini, "L'eco dei laghi". (email di riferimento: gianfranco.realini@fastwebnet.it).

Claudio Ferretti