leccoonline

Leccoonline > Cronaca > Lecchese Scritto Lunedì 19 aprile 2021 alle 19:09

Lecco: cambiano i tempi, ora si servono sushi e uramaki nelle sale del vecchio Larius

Lecco

Le vetrine del vecchio Larius affacciate su via Nazario Sauro

Il vecchio **Larius** ora parla... **giapponese**. Sulle sei vetrine della grande sala dello storico locale con vista sul Lago campeggia la pubblicità di una nuova apertura. La dove la "Lecco bene" sedeva per assaporare l'immancabile persico o la faraona ripiena, è in fase di allestimento un **Sushi & Uramakeria** (già vi siete persi sul secondo termine? Non temete. E' un "neologismo" italianizzato. Da Uramaki, rotolino di riso, pesce e altro, con l'alga all'interno usata per contenere il "ripieno" e semi di sesamo o uova all'esterno quale decorazione...).

Un evidente segno del cambiamento dei tempi, in un centro città dove è sempre più facile compiere un giro del mondo culinario, con la cassoeula forse più introvabile del kebab. Resiste però il bollito dell'Orestino: c'era già nelle stagioni in cui il fondatore (Curti di cognome) doveva distinguersi dal vicino - e forse più "in" - "Oreste" di quel Sacillotto che poi, nel 1983, venderà alla **Wanda Pagani**, divenuta negli anni la signora del Larius e della cucina "da salotto buono" che ha saputo conquistare l'affezionata clientela. Mancata la timoniera nel 2015, nell'agosto scorso i fuochi si sono spesi. "Il Larius chiude per sempre" l'incipit dell'annuncio social scritto dalle figlie della compianta titolare. Dopo otto mesi, è prossimo a vedere alla luce il suo successore. Nuovi gusti, indubbiamente. Nuovi clienti da conquistare, in una piazza già affollata, anche quanto a proposte sushi, in un periodo non certo facile per chi vive di ristorazione. Nuovi accoglienti sorrisi, sicuramente ancora per qualche tempo nascosti dietro le mascherine.

A.M.

© www.leccoonline.com - Il primo network di informazione online della provincia di Lecco

Print PDF