

8 maggio 2017

cerca su SdP.Blog...

**S@pori del Piemonte**  
SdP.Blog

TOP NEWS

FATE VOBIS

LO DICO IO

RUMORS

SEGNALI DI FUMO

VINO

MOTONAUTICA

MUL

Progetto. La rivincita del pesce d'acqua dolce parte da un piccolo lago piemontese a pochi chilometri dalla Svizzera. Nasce il Movimento Gente di Lago. «Trote e carpe regine delle acque interne»

inserito il 5 maggio 2017



Parte dal Lago di Mergozzo, a due passi dal Lago Maggiore, la rivincita del pesce d'acqua dolce sul fratello "maggiore" di mare. La lancia uno chef bistellato, Marco Sacco, patron del ristorante di charme **Il Piccolo Lago**, insieme a Laura Gobbi, alessandrina, una che della comunicazione del food ha fatto la sua missione di vita. L'idea è già movimento, il Movimento Gente di Lago (ricordate la canzone Gente di Mare?), e si muove tra marketing territoriale, «Una "parolaccia" che, però, spiega bene cosa vogliamo fare: valorizzare ancora di più questa area del Piemonte che non ha nulla da invidiare ad altre celebrate» precisa Gobbi; alta cucina: «Farò riscoprire la bontà, il sapore, la genuinità, dei pesci d'acqua dolce che fanno parte del nostro bagaglio culturale e di vita e possono gareggiare con quello di mare» afferma Chef Sacco; e pensiero eco-ambientale: «Il consumo del pesce di acqua dolce e di lago,

*come tutti gli altri consumi umani, deve essere responsabile e consapevole. Non possiamo continuare a depredare l'ambiente solo per fare business» dice Stefano Chiodoni, che a Ornavasso, non lontano dal Lago di Mergozzo, per la Ossolana Acque, si occupa della riproduzione di specie a rischio come il gambero di fiume, la trota delle varietà fario e marmorata.*

Sullo sfondo c'è un lago, quello di Mergozzo, che è il più pulito d'Europa, ma che, paradossalmente, proprio per questo ha visto depauperato il proprio equilibrio di biodiversità.

Insomma l'acqua di un lago o di un fiume non deve essere simile a quella distillata, sennò è priva di vita. Serve un giusto grado di "sporco", quello bio, però, niente chimica, ovviamente.

Chiodoni annuisce. Chef Sacco presenta un ciclo di tre cene, dal 18 maggio, a base di pesci d'acqua dolce e la complicità di colleghi di rango, dai fratelli **Cerea** del **Da Vittorio**, a **Federico Beretta** di **Feel**, a **Mauro Elli** del **Cantuccio**, a **Leandro Luppi** della **Vecchia Malcesine** e i fratelli **Selva** della **Trota** di Rivodutri. Le cene, in calendario il 18 maggio, 6 luglio e 12 ottobre, saranno allestite al Piccolo Lago e abbinata a eventi teatrali e culturali.

Partecipare costerà 100 euro a persona e i fondi saranno inizialmente devoluti a favore di iniziative per il ripopolamento del lago di Mergozzo.

Laura Gobbi ammette: «*Quella del Movimento Gente di Lago può essere un format da applicare alle acqua interne del Piemonte*», presenta la mascotte di MGL, il Pesce Pietro con tanto di cuore preso all'amo, e legge le parole di elogio dell'assessore all'Agricoltura (e alla Pesca) della Regione Piemonte, l'astigiano Giorgio Ferrero. Auguri.

Qui sotto fotoreportage e le video interviste realizzate da **Vittorio Ubertone**.

fi.la.

<http://www.saporidelpiemonte.net/blog/progetto-la-rivincita-del-pesce-dacqua-dolce-parte-da-un-piccolo-lago-piemontese-a-pochi-chilometri-dalla-svizzera-nasce-il-movimento-gente-di->