

**Verbania, i dettagli saranno spiegati giovedì sera**

# Pesci, allevamento nei laghi L'esperto: "Idea sostenibile"

"Fare acquacoltura significa tutelare la fauna dove scarseggia"

**il caso**

CRISTINA PASTORE  
VERBANIA

**P**er il Lago Maggiore sarebbe una novità. Nessuno nel Verbania, così come nel Lago d'Orta, ha finora avviato allevamenti ittici. E ci si chiede il perché, visto che iniziative di acquacoltura da anni sono presenti nei laghi di Bolsena e Trasimeno, e con tecniche diverse nei tratti finali di fiumi immissari del Garda e del Lario, bacini prealpini simili a quelli piemontesi. In Centro Italia persici, lucci, coregoni vengono per lo più allevati in pozze in zone spondali, nel secondo caso sono le trote a essere accudite in vasche di cemento. Che da queste parti manchi l'intraprendenza o a tenere lontani da tale impresa è una dose in più di burocrazia? «Può anche darsi che più semplicemente nessuno ci abbia pensato in termini strategici e di investimento, che ben studiato presenta ricadute positive. Noi proponiamo un piano di fattibilità che tenga in considerazione le diverse peculiarità dell'Alto Verbania, piuttosto che del golfo Borromeo o del lago di Mergozzo». A dirlo è Pierpaolo Gibertoni. Chi conosce questo ittiologo veterinario

**Pierpaolo Gibertoni**  
Ittiologo  
e veterinario,  
ha una società  
sull'Appennino emiliano  
che si occupa  
di ecosistemi  
acquatici



sa che parla a proposito. Con la sua società con sede nell'Appennino emiliano è uno che la materia la mastica: si occupa di ecosistemi acquatici ed è stato invitato da **Mareo Sacco** all'evento del 6 luglio al «Piccolo Lago», il secondo appuntamento del «Movimento gente di lago».

**«Progetto ecosostenibile»**  
«Parliamo di start-up con una forte componente di eco-sostenibilità: acquacoltura vuol dire pianificare produzioni e alleggerire la pressione dei prelievi da ambienti che si sono impoveriti di pesce. Con la depurazione al cloro delle acque reflue si è intaccata la catena alimentare della fauna ittica. I primi a essere interessati nell'investire in un progetto

di questo genere dovrebbero essere i pescatori professionisti. Sono rimasti in pochi, ma unendo le forze potrebbero farcela, suddividendosi il carico di lavoro» spiega Gibertoni.

Nel costo di avvio di impresa si calcola anche il peso della burocrazia: ma sarebbe davvero difficile ottenere le autorizzazioni per portare sul Lago Maggiore quello che è un risultato già consolidato altrove? La prima ipotesi vagliata da Gibertoni sarebbe un allevamento condotto con gabbie galleggianti e che non andrebbe a incidere in termini di inquinamento. «I mangimi oggi utilizzati limitano al massimo i residui e per quanto riguarda le pratiche autorizzative, si passa attraverso Regione, Provincia e Asl».

**Creatività in cucina**

Detta così la strada non sembra in salita e un'idea più precisa di quali forze mettere in campo verranno illustrate durante la cena di giovedì 6 quando protagonista di un evento ad alto contenuto di gusto sarà la carpa, nelle interpretazioni di una squadra di cuochi stellati (costo 100 euro, prenotazioni 0323.586792).

«La carpa - ricorda Gibertoni - viene da Oriente e fu portata in Europa dai Romani: le basta un panno umido per sopravvivere durante il trasporto e se allevata lontana dal fango, come fanno nei laghi del Giura, presenta una carne dal sapore delicato adatto a qualsiasi piatto». Largo, quindi, alla creatività dei cuochi.