



Clarabella ospite a Gente di Lago

Clarabella è un esempio virtuoso di come le comunità lacustri possono prendersi cura del territorio e valorizzare la cultura del pesce d'acqua dolce. Tutto questo mettendo in sinergia l'impegno sociale, l'impresa, il territorio e il prodotto.

Parola di Gente di Lago.

Lunedì 13 settembre c'era anche la nostra cooperativa Clarabella alla tavola rotonda organizzata dall'associazione guidata dallo chef Marco Sacco e nata per difendere e tutelare l'ecosistema delle acque interne.

Era il quarto e penultimo appuntamento del ciclo di eventi che fa dialogare assieme i protagonisti delle acque dolci: ittiologi, veterinari, chef, imprenditori, allevatori, ristoratori e comunicatori.



Alla giornata di confronto hanno partecipato anche **PierPaolo Gibertoni**, vicepresidente di Gente di Lago, veterinario e ittiologo, **Matteo Baronetto**, chef de Il Cambio di Torino, **Luca Iaccarino**, noto giornalista gastronomico e **Stefano Ruffoni**, pescatore e titolare del ristorante Italia sull'Isola dei Pescatori.

La discussione si è concentrata sulla "regina del lago", la Trota, e sul ruolo chiave che il mondo della ristorazione può e deve svolgere per valorizzare la cultura d'acqua dolce.



PierPaolo Gibertoni (vicepresidente Gente di Lago, veterinario e ittiologo):
"La trota specie da proteggere"

Gibertoni ha sottolineato l'importanza ambientale della trota definendola un pesce romantico.
"La storia dell'uomo è accompagnata dalla risorsa della trota. Dobbiamo tutelare le trote poiché sono un pezzo fondamentale della nostra evoluzione sociale e ci possono dire molto sulla salute dell'ambiente. La loro risalita dalle acque salate alle acque dolci ha consentito all'uomo di godere della ricchezza delle acque marine anche nell'entroterra".



Luca Iaccarino (giornalista gastronomico):
"Cuochi e ristoratori fondamentali per valorizzare i sapori d'acqua dolce"

"Con il loro lavoro e la loro creatività chef e ristoratori possono valorizzare lo sterminato tesoro gastronomico di sapori e colori della civiltà dell'acqua dolce" ha affermato il noto giornalista Iaccarino. Il gusto autentico di un cibo si può sentire solo visitando il posto in cui viene prodotto. Quel sapore, che diviene bandiera di un territorio, rende la visita di un luogo unica e irripetibile".

Il giornalista ha quindi citato la trota marmorata in Slovenia ricordando che sarebbe pressoché scomparsa se non fosse stato per il grande lavoro portato avanti da una cuoca.



Stefano Ruffoni (pescatore del Lago Maggiore): **"Valorizzare pesci poco pregiati e invasivi può incentivarne la pesca"**

"Il ruolo di chef e ristoratori diventa importante anche per valorizzare pesci poco pregiati e addirittura invasivi come il gardon o il siluro che diversamente saremmo poco incentivati a pescare" ha sottolineato Stefano Ruffoni, storico pescatore del Lago Maggiore.