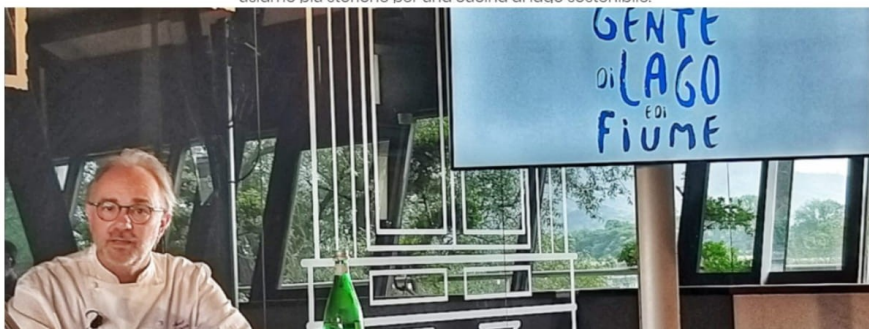


## Chef Marco Sacco: "puntare sull'allevamento dello storione per una cucina di lago sostenibile"

Lo chef Marco Sacco lancia un appello durante una tavola rotonda dell'associazione "Gente di lago e di fiume": usiamo più storione per una cucina di lago sostenibile.



Puntare sull'**allevamento dello storione** per creare una **cucina di lago più sostenibile**: a lanciare l'appello è uno dei maggiori interpreti dei pesci d'acqua dolce della gastronomia italiana, **chef Marco Sacco**, patron del Piccolo Lago, due stelle Michelin a Verbania.

"Nonostante sia fra i pesci di maggior qualità, sono pochi ancora i ristoratori che propongono ricette a base di storione perché le sue carni, più sode e nervose rispetto ad altri pesci di lago, hanno bisogno di essere lavorate anche per 3-4 giorni prima di essere cucinate", ha detto lo chef, portabandiera dell'associazione "Gente di lago e di fiume", che proprio presso il ristorante stellato ha tenuto una tavola rotonda sul tema.

"Crediamo che sia fondamentale far cambiare approccio ai pescatori e ai ristoratori per servire in tavola piatti sostenibili a 360°. Il nostro obiettivo è stimolare la nascita di una filiera produttiva corta, che parta dall'allevamento dello storione, ancora poco praticato ma in grado di contrastare la sua scomparsa, creando un sistema virtuoso che valorizzi gli imprenditori locali", ha detto Marco Sacco.

"Il primo passo è ripartire dalla tradizione culinaria lacustre, legata a doppio filo a questo pesce, per reinterpretare lo storione in una forma innovativa, che sappia guardare al futuro attraverso contaminazioni e sperimentazioni, così da proporre un piatto unico nel suo genere" prosegue chef Cesare Battisti, anche lui fra i partecipanti alla tavola rotonda.