



Andrea Radic

22 ottobre alle ore 19:44 · 🌐



CUCINARE IL SILURO: UNA SFIDA GASTRONOMICA PER  
 PROMUOVERE NUOVI SAPORI E TUTELARE L'HABITAT DELLE ACQUE  
 DOLCI

Chef e ricercatori, insieme, hanno ribadito quanto sia necessario promuovere le materie prime offerte da laghi e fiumi portando sulla tavola anche quelle più audaci, come il siluro o il gardon, per far sì che la filiera produttiva e turistica sia sostenibile e virtuosa tanto per l'ambiente quanto per la comunità

Si è concluso con successo il quinto incontro di Gente di lago e di fiume, l'ultimo degli appuntamenti aperti al pubblico, organizzati a Verbania presso il Piccolo Lago, per ragionare collettivamente sull'habitat delle acque interne.

Numerosi e di rilievo i protagonisti della tavola rotonda dello scorso 18 ottobre, dedicata al siluro e al marketing territoriale: fra i relatori, oltre a chef Marco Sacco, Presidente dell'Associazione Gente di Lago e di Fiume, c'erano Pietro Volta, responsabile del laboratorio di ittiologia del CNR di Verbania; Francesco Pesce esperto e consulente di marketing; Francesco Gaiardelli, presidente del Distretto turistico dei laghi del VCO; Andrea Lo Cicero, ex rugbista della nazionale che, al termine della carriera sportiva ha deciso di vestire i panni di chef; Max Celeste chef de Il Portale, ristorante stellato di Verbania e Giorgio Bartolucci, chef de l'Atelier, una stella Michelin a Domodossola.

"Se abbiamo dato vita a questa Associazione è perché, come chef e come comunità di lago, crediamo profondamente nella valorizzazione gastronomica del pesce d'acqua dolce – gli fa eco Marco Sacco – Dobbiamo investire su questo asset, soprattutto come plus per l'offerta turistica, valorizzando al meglio tutte le materie prime del nostro territorio. Se si continua a proporre le specie ittiche più richieste, soprattutto di mare, si contribuisce al loro sfruttamento intensivo e alla loro scomparsa. La sfida che vogliamo vincere è far scegliere al cliente il siluro, la trota o la carpa e non più solamente la capasanta o il gambero. Vedere la reazione da parte di tanti colleghi, che hanno risposto alla chiamata di Gente di lago e hanno aderito alla filosofia d'acqua dolce, è stata una conferma bellissima che ci fa capire di essere sulla strada giusta".

Con quest'ultimo appuntamento si è concluso il ciclo di incontri organizzati dall'Associazione Gente di Lago e di Fiume: in ogni giornata al centro del dibattito una differente specie ittica - storione, carpa, luccio, trota e siluro – per discutere delle differenti tematiche a essa connesse: dalla necessità di introdurre l'allevamento di alcuni pesci, come lo storione, per contrastarne la scomparsa, alle soluzioni elettriche in fatto di mobilità per ridurre le attività turistiche, sportive produttive inquinanti, fino alla divulgazione delle specie ittiche che hanno un ruolo fondamentale nel monitoraggio dello stato di salute delle acque dolci, come il luccio e la trota. Un programma denso ed eterogeneo, affrontato nel corso di cinque giornate andate in scena dal 21 giugno al 18 ottobre, per evidenziare come gli ecosistemi lacustri e fluviali siano aree essenziali per la salvaguardia di ogni altro habitat e come chef e ristoratori abbiano un ruolo chiave in questo compito.

Fino al 31 ottobre prosegue invece l'iniziativa di Gente di lago che coinvolge 42 locali fra Piemonte, Lombardia, Liguria, Veneto, Campania e Catalogna. Tutti i ristoranti aderenti proporranno in carta, fino alla fine del mese, un piatto rigorosamente a base di pesce di lago o di fiume. Un'imperdibile proposta food che spazia dalla ceviche di lucioperca e alle sarde di lago passando per l'agone alla vaniglia o lo storione con marshmallow per reinterpretare le ricette d'acqua dolce in modo innovativo, sano e pieno di gusto.

<https://www.facebook.com/100014408290538/posts/1200492663774332/>