

GIORNALE di ARONA

Nasce la Comunità Slow food per tutelare i pesci delle Alpi e delle Prealpi occidentali

FONTANETO D'AGOGNA (bai) Un nuovo soggetto è nato in seno alla Comunità Slow food. Lunedì 18 luglio al ristorante **Piccolo lago** di Verbania si sono trovate alcune associazioni per valorizzare la filiera del pesce di acqua dolce. L'incontro, firmato dall'associazione Gente di lago e di fiume, ha voluto dare uno stimolo verrà ad alcune condotte Slow food tra cui le Colline novaresi, alle quali si sono aggiunte il circolo Legambiente Gli amici del lago e il museo La casa del lago di Verbania. Si è aperto un dialogo ad ampio raggio con le condotte di Varese, Val d'Ossola e Ticino, oltre ad amministratori, associazioni di pescatori, docenti, ricercatori e divulgatori. «Il risultato è la presa di coscienza collettiva di una grande opportunità - dice **Luca Platini**, fiduciario della condotta Slow food Colline novaresi - unire i territori di Alto Piemonte, Lombardia occidentale, Canton Tici-

no, Torinese e Val d'Aosta nel nome della difesa della pesca d'acqua dolce. E in linea con salvaguardia e tutela di biodiversità e ambiente, promuovendo la divulgazione di conoscenza sugli ecosistemi, facilitando le relazioni tra pescatori, ristoratori e consumatori. Lunedì 18 i lavori sono stati aperti dal vicepresidente di Gente di lago e di fiume **Pier Paolo Gibertoni** con un intervento sull'alborella. E' stata poi la volta di **Roberta Billitteri**, vicepresidente di Slow food Italia, che parlerà di biodiversità. La mattinata si è conclusa con la dichiarazione fondativa della comunità Slow food per il pesce delle Alpi e Prealpi occidentali. A chiudere, lo show cooking di chef **Marco Sacco** e della sua brigata, dopo di che il pranzo per chi lo desiderasse. Questo è stato il primo di una serie di appuntamenti formativi cui la nostra condotta partecipa con vivo entusiasmo».

