

GAZZETTA DI PARMA

L'esperienza gourmet | Consultare lagentedilago.com

Quando il pesce d'acqua dolce è protagonista nei migliori menu

Non solo mare, anche laghi e fiumi italiani offrono la possibilità di assaggiare le proprie risorse per un risultato a tavola dal sapore gourmet e alle volte anche «stellato», capace di far risaltare l'ecosistema delle acque interne e soddisfare il palato per un menu da imbarazzo della scelta grazie a una proposta di cucina lacustre che può andare dalle ceviche di lucioperca allo storione con marshmallow.

L'offerta, che vede protagonisti in cucina pesci come carpa, trota, salmerino, coregone e persico, si può tradurre ai fornelli in piatti come spaghetti con trota affumicata, finocchietto e provola, in una zuppa di trota o nei filetti di coregone, per citare solo alcune portate che possono soddisfare la go-

la. Una sfida a tavola e un'esperienza gastronomica che per un mese intero, sino al 31 ottobre, è servita sul piatto da «Gente di lago e di fiume», associazione italiana nata per tutelare l'ecosistema delle acque interne, coinvolgendo 42 ristoranti, tra cui sette stellati, fra Piemonte, Lombardia, Liguria, Veneto, Campania e Catalogna (Spagna), grazie anche alla collaborazione degli Ambasciatori del Gusto che hanno permesso l'export dell'iniziativa anche fuori dai confini nazionali con una proposta di pescato di lago e fiume con l'utilizzo di pesci noti e meno noti. L'iniziativa, finalizzata a reinterpretare le ricette d'acqua dolce in modo innovativo, sano e pieno di gusto,

ha l'obiettivo di ribadire «l'anima più «gustosa» di Gente di lago e di fiume che, da sempre, crede fortemente nel ruolo chiave che chef e ristoratori hanno nel sensibilizzare il grande pubblico sull'importanza e la necessità di tutelare questo delicato ecosistema».

La possibilità di poter fare l'esperienza gastronomica e di consultare l'elenco dei ristoranti aderenti e conoscere i piatti proposti in carta nel mese di ottobre è data dal sito lagentedilago.com. «Abbiamo il dovere e il compito di diffondere e valorizzare la cucina lacustre - commenta [Marco Sacco](#), presidente di Gente di lago e di fiume - potenziandola con tutti gli strumenti e le moderne tecniche di preparazione».