

il verbano

RISTORANTE PICCOLO LAGO

Nasce la comunità Slow Food che celebra il pesce delle Alpi

Nasce la Comunità Slow Food per il pesce delle Alpi e Prealpi Occidentali, un grande gruppo di lavoro che si occuperà di unire i territori del nordovest intorno alla filiera del pesce d'acqua dolce. Il ritrovo dei promotori è in programma alle 10 di lunedì 18 luglio presso il ristorante **Piccolo Lago** di Verbania, in occasione del primo incontro di quest'anno firmato dall'associazione Gente di lago e di fiume.

Intervengono, tra gli altri, Pierpaolo Gibertoni, vicepresidente di Gente di Lago e di fiume, e Roberta Billit-

teri, vicepresidente di Slow Food Italia.

Sarà sottoscritta la dichiarazione che sancisce la fondazione della Comunità Slow Food per il pesce delle Alpi e Prealpi occidentali. Concluderà la mattinata lo show cooking dello chef **Marco Sacco**, presidente di Gente di lago e di fiume, e della sua brigata, che prepareranno davanti agli occhi degli spettatori una ricetta, rigorosamente a base di pesce d'acqua dolce.

L'incontro è aperto a tutti e a ingresso libero dietro prenotazione al numero 338.5829273 oppure scri-

vendendo una mail a info@lagentedilago.com.

Per i presenti che avessero piacere, sarà possibile gustare un menù di quattro portate a base di pesce di lago firmato da **Marco Sacco** al costo di 60 euro (su prenotazione).

L'obiettivo che si pone questa nuova realtà è di difendere il pesce d'acqua dolce, promuovendo la conoscenza degli ecosistemi e del corretto impiego delle risorse da loro fornite, facilitando le relazioni tra pescatori, ristoratori e consumatori, valorizzando il prodotto della pesca.

Sergio Ronchi