

il verbano

AL "PICCOLO LAGO" DI MERGOZZO

Chef e ricercatori a confronto sul pesce siluro in cucina

Piatti a base di pesce a chilometro zero. È un po' la filosofia che ha mosso l'associazione Gente di lago e di fiume, con una serie di eventi promossi al ristorante **Piccolo Lago** di Mergozzo. Lo è stato anche per l'ultimo incontro svoltosi nei giorni scorsi. Protagonista assoluto in questo caso è stato il pesce siluro, con chef stellati e ricercatori seduti allo stesso tavolo per confrontarsi e ribadire insieme quanto sia necessario promuovere le materie prime offerte da laghi e fiumi. Per raggiungere tale obiettivo, gli chef non lasciano nulla al caso. Lo si è intuito dagli interventi dei relatori intervenuti al dibattito: tra costoro, il padrone di casa **Marco Sacco**, presidente dell'associazione Gente di lago e di fiume; Massimiliano Celeste, chef del ristorante Il Portale a Pallanza; Giorgio Bartolucci, chef de l'Atelier a Domodossola; Pietro Volta, responsabile del laboratorio di ittiologia del Cnr di Verbania; Francesco Pesce,



DA SINISTRA, LO CICERO, BARTOLUCCI, GAIARDELLI E SACCO

esperto e consulente di marketing. «La sfida che vogliamo vincere – ha detto **Marco Sacco** - 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 es-

sere sulla strada giusta».

A fargli da eco è stato il presidente del Distretto turistico dei laghi, Francesco Gaiardelli, ribadendo come si voglia «valorizzare sempre di più la nostra provincia proprio a partire dal sistema di laghi e fiumi. L'acqua dolce è il cuore pulsante del nostro territorio alla quale non dobbiamo mai smettere di guardare».

F.R.