



## Gente di Lago e di Fiume "Puntiamo sull'allevamento dello storione per una filiera sostenibile"

di Alessandro Favaro  
Ultima Modifica: 23/06/2021

È entrata nel vivo la rassegna di incontri estivi di Gente di Lago e di Fiume l'associazione capitanata da chef Marco Sacco nata per **difendere e tutelare l'ecosistema delle acque interne**. Ad aprire la tavola rotonda, il **padrone di casa del ristorante Piccolo Lago di Verbania**, lo chef Cesare Battisti del ristorante Ratanà di Milano, l'imprenditore Marco Menghini e Vlad Pankin giovane importatore di caviale per Voyage.

### Lo storione

Il tema infatti era un pesce d'acqua dolce lo storione, tra i più antichi e pregiati e con una storia anche nel territorio italiano. Questo pesce oggi è protagonista di metodi di allevamento dolci e nuovi scenari per filiere sostenibili, che tutelino il benessere animale, la **ripopolazione delle acque e anche il mestiere del pescatore**.

"Nonostante sia fra i pesci di maggior qualità, **sono pochi ancora i ristoratori che propongono ricette a base di storione** perché le sue carni, più sode e nervose rispetto ad altri pesci di lago, hanno bisogno di essere lavorate anche per 3-4 giorni prima di essere cucinate. Come Gente di lago crediamo che sia fondamentale far cambiare approccio ai pescatori e ai ristoratori per servire in tavola piatti sostenibili a 360°" ha spiegato chef Sacco -. Il nostro **obiettivo è stimolare la nascita di una filiera produttiva corta**, che parta dall'allevamento dello storione, ancora poco praticato ma in grado di contrastare la sua scomparsa, creando un sistema virtuoso che valorizzi gli imprenditori locali"

"Secondo studi recenti, **il consumo di pesce d'acqua dolce aumenterà del 70 per cento nei prossimi anni**. Abbiamo necessità di conoscere questo alimento e ragionare su una filiera sostenibile e di qualità. Bisogna far capire che il **pesce di acqua dolce ha una sua stagionalità** . Dobbiamo lavorare accanto alla natura con i tempi della natura. Abbiamo possibilità di gustare pesci acqua dolce ma non possiamo svuotare i nostri laghi".

Quali soluzioni? In Italia esistono alcuni esempi virtuosi da tenere in considerazione: da progetti di enti regionali e parchi naturali sulla ripopolazione delle acque alla tecnica del massaggio per l'estrazione delle uova di storione senza crudeltà.

All'incontro erano presenti addetti ai lavori, curiosi, ristoratori e studenti, in numero ridotto, per via delle norme anti Covid.

## Le ricette

I due chef hanno donato due ricette a base di storione che sposeranno la **filosofia di Gente di lago** interpretando questo pesce d'acqua dolce in chiave innovativa. Si trovano sul sito di Gente di Lago.

"Il primo passo è ripartire dalla tradizione culinaria lacustre, legata a doppio filo a questo pesce, per reinterpretare lo storione in una forma innovativa, che sappia guardare al futuro attraverso contaminazioni e sperimentazioni, così da proporre un piatto unico nel suo genere" prosegue chef Cesare Battisti.



**Nella prima preparazione**, firmata Marco Sacco e il suo staff, lo storione alla griglia viene servito con il cibo che solitamente conclude la grigliata: il marshmallow, sigillato con gelatina e sciroppo di zucchero, arricchito con le note esotiche del wasabi, dell'umeboshi e bilanciato con la dolcezza della pesca. La ricetta è frutto di un lavoro di squadra e intergenerazionale tra la brigata di Sacco. *"Ogni anno, prima dell'apertura, ci riuniamo insieme per assaggiare e ragionare su ingredienti e ricette. Dalla contaminazione e dalle idee di tutti, nascono nuovi piatti"* ha raccontato lo chef 2 stelle Michelin.



**La seconda ricetta**, firmata da chef Cesare Battisti, propone un carpaccio di storione marinato con miele di ciliegio e arricchito con pesto e olio di nasturzio, per bilanciare la dolcezza del pesce e maionese realizzata esclusivamente con miele, olio e aceto.

### Prossimi appuntamenti

Il prossimo appuntamento con gli **approfondimenti dedicati al pesce di acqua dolce e alle filiere locali** è in programma **lunedì 5 luglio** alle ore 10 presso il Piccolo Lago, sarà invece dedicato a **"La Carpa - Le farine, l'agricoltura e gli approvvigionamenti"**.

Parteciperanno alla tavola rotonda, insieme a chef Sacco, Renato Bosco del ristorante Saporè, il geologo Alessandro Pirocchi e Cristina Brizzolari titolare di Riso Buono. Per info e prenotazioni contattare [info@lagentedilago.com](mailto:info@lagentedilago.com)

Gli altri appuntamenti:

- Spazio alla sostenibilità lunedì 26 luglio con **"Il Luccio - La natura ci parla"**, incontro dedicato alle soluzioni e alle pratiche green possibili per la filiera produttiva che gravita attorno all'acqua dolce.
- **"La Trota - Pesce allevato o pesce selvatico"** sarà la domanda attorno alla quale si concentrerà la discussione lunedì 13 settembre.
- L'ultimo appuntamento in programma lunedì 18 ottobre sarà dedicato a **"Il Siluro - Marketing territoriale"**.