

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza

Il siluro nel piatto: sì o no? La risposta nell'ultimo appuntamento di Gente di lago

Il ciclo di 5 appuntamenti tematici tenutosi al ristorante il Piccolo Lago di Verbania si è chiuso con un approfondimento sul siluro che lo chef Marco Sacco e il suo staff hanno trasformato in una ricetta gourmet

Si è concluso con successo il quinto incontro di Gente di lago e di fiume, l'ultimo degli appuntamenti aperti al pubblico, organizzati a Verbania presso il Piccolo Lago, per ragionare collettivamente sull'habitat delle acque interne. Numerosi e di rilievo i protagonisti della tavola rotonda dello scorso 18 ottobre, dedicata al siluro e al marketing territoriale: fra i relatori, oltre a chef Marco Sacco, presidente dell'Associazione Gente di Lago e di Fiume, c'erano Pietro Volta, responsabile del laboratorio di ittiologia del Cnr di Verbania; Francesco Pesce esperto e consulente di marketing; Francesco Gaiardelli, presidente del Distretto turistico dei laghi del Vco; Andrea Lo Cicero, ex rugbista della nazionale che, al termine della carriera sportiva ha deciso di vestire i panni di chef; Max Celeste chef de il Portale, ristorante stellato di Verbania e Giorgio Bartolucci, chef de l'Atelier, una stella Michelin a Domodossola.



Il siluro, gigante straniero d'acqua dolce

«Arrivato in Italia da circa 20 anni, il siluro è il più grande pesce d'acqua dolce in Europa - ha raccontato Pietro Volta - ed è oggi, probabilmente, l'abitante più controverso dei laghi: specie alloctona, è un predatore estremamente vorace e invasivo che in poco tempo raggiunge dimensioni davvero notevoli con un peso massimo di 144 kg. Per questo motivo diviene una minaccia per la biodiversità e la sopravvivenza di altre specie ittiche. Dal 2014-15 ha iniziato a comparire in modo sempre più diffuso, ma ancora viene ritenuto eticamente sbagliato sfruttarlo commercialmente in quanto specie non autoctona. Tuttavia non si hanno alternative per migliorare concretamente il suo impatto ambientale: occorre considerarlo una materia prima da inserire nel mercato gastronomico».

Una proposta gastronomica differenziata per proteggere laghi e fiumi

«Se abbiamo dato vita a questa associazione è perché, come chef e come comunità di lago, crediamo profondamente nella valorizzazione gastronomica del pesce d'acqua dolce - gli ha fatto eco Marco Sacco - Dobbiamo investire su questo asset, soprattutto come plus per l'offerta turistica, valorizzando al meglio tutte le materie prime del nostro territorio. Se si continua a proporre le specie ittiche più richieste, soprattutto di mare, si contribuisce al loro sfruttamento intensivo e alla loro scomparsa. La sfida che vogliamo vincere 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 essere sulla strada giusta».

«Quando chef Sacco mi ha invitato - ha raccontato Francesco Pesce, esperto di marketing e comunicazione - ho voluto cogliere l'occasione per rivolgere una provocazione alla platea: ripensare la promozione del Vco a partire dal siluro, una delle materie prime meno amate e apprezzate. Se, infatti, andiamo oltre il pregiudizio è chiaro quanto questo prodotto possa essere una risorsa a tutti gli effetti, la cui commercializzazione innesca a cascata tantissime conseguenze positive per tutta la comunità, dai pescatori agli imprenditori fino agli altri abitanti del lago».

«Come Distretto Turistico del Vco - ha concluso Francesco Gaiardelli - vogliamo 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».