



clicca qui



La sfida degli chef di lago è il pesce siluro, l'ex rugbista Andrea Lo Cicero approva



VERBANIA – 22-10-2021 - Un concentrato di stelle, lunedì scorso al Piccolo Lago. Per l'ultimo appuntamento della serie dedicata ai pesci d'acqua dolce in un'ottica di valorizzazione e tutela (che è anche salvaguardia dell'habitat), scienza e gastronomia si sono fuse in momenti di approfondimento di grande interesse. Dedicato al pesce siluro, una piaga ormai "storica" per i corsi d'acqua dolce del nord Italia, l'ultimo evento ha trovato un parterre d'eccezione, a partire da Andrea Lo Cicero, figura iconica del rugby italiano che dopo una carriera ai vertici nazionali dello sport s'è dedicato alla cucina. Tra fra i relatori, oltre a chef Marco Sacco, presidente dell'Associazione Gente di Lago e di Fiume che ha organizzato il ciclo, 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; Max Celeste chef de Il Portale, ristorante stellato di Verbania e Giorgio Bartolucci, chef de l'Atelier, una stella Michelin a Domodossola.

"Arrivato in Italia da circa 20 anni, il siluro è il più grande pesce d'acqua dolce in Europa – racconta 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 – può arrivare a pesare anche 144 kg. Per questo motivo diviene una minaccia per la biodiversità e la sopravvivenza di altre specie ittiche. Dal 2014-2015 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".

"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 fa 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