



## Gente di Lago, la trota può dirci molto sui cambiamenti ambientali

Chef e ristoratori figure chiave per sensibilizzare sull'importanza di questo pesce



Si è concluso il 13 settembre il quarto incontro organizzato da **Gente di lago e di fiume**, penultimo appuntamento del ciclo di eventi pensati per far dialogare assieme la **comunità delle acque dolci**: ittiologi, veterinari, chef, imprenditori, allevatori, ristoratori e comunicatori riuniti allo stesso tavolo per avvicinare il grande pubblico alle meraviglie e ai tesori ma anche ai pericoli e alle calamità celate sul fondo di laghi e fiumi.

Alla quarta tavola rotonda dell'associazione nata per difendere e tutelare l'ecosistema delle acque interne, capitanata da chef **Marco Sacco**, hanno partecipato **PierPaolo Gibertoni** vicepresidente dell'associazione veterinario e ittiologo, **Matteo Baronetto** chef de Il Cambio, **Andrea Rossi** presidente di Clarabella, cooperativa sociale e agricola sul lago d'Iseo che favorisce l'inserimento lavorativo di persone con disagio mentale, **Luca Iaccarino**, noto giornalista gastronomico e **Stefano Ruffoni**, pescatore e titolare del ristorante Italia sull'Isola dei Pescatori.

La discussione si è concentrata sulla "regina del lago", la trota, una specie al vertice della catena alimentare che con i suoi comportamenti può dirci molto sui cambiamenti e sulle pressioni ambientali.

*"Dobbiamo tutelare le trote poiché sono un pezzo fondamentale della nostra evoluzione sociale - racconta **PierPaolo Gibertoni** - Attraverso questi pesci, che vivono nelle acque salate ma si riproducono nelle acque dolci, la ricchezza delle acque marine è arrivata anche nell'entroterra, permettendo all'uomo di godere dei benefici del mare anche lontano da esso. Un animale, la trota, in grado di darci moltissimi segnali ambientali attraverso il suo comportamento: il motivo per cui non lo troviamo più nel Mediterraneo, per esempio, indica che questo mare è diventato troppo caldo e salato. Oggi le nostre trote sono obbligate a stare nei fiumi, ambienti dove arrivavano solo per riprodursi".*

Su quali possano essere le figure chiave da intercettare per sensibilizzare sul tema non ha dubbi il noto giornalista food **Luca Iaccarino**. *“Con il loro lavoro e la loro creatività chef e ristoratori hanno un impatto grandissimo sul pubblico: possono letteralmente fare del bene a un lago valorizzando lo sterminato tesoro gastronomico di sapori e colori della civiltà dell’acqua dolce. La trota marmorata in Slovenia sarebbe pressoché scomparsa se non fosse per il grande lavoro di ripristino portato avanti da una cuoca. Questo sottolinea quanto la professione dello chef possa essere benefica per la natura: il gusto autentico di un cibo si può sentire solo visitando il posto in cui viene prodotto. Quel sapore, che diviene bandiera di un territorio, rende la visita di un luogo unica e irripetibile”.* *“Valorizzando pesci poco pregiati come il gardon o il siluro - gli fa eco **Stefano Ruffoni**, storico pescatore del Lago Maggiore - gli chef ci permettono di trasformare in risorsa una specie invasiva ma che altrimenti saremmo poco incentivati a pescare”.*

A testimoniare il proprio impegno in questa direzione, arriva anche chef **Marco Sacco** *“Fino a qualche decennio fa la cultura delle comunità di lago mirava alla sopravvivenza. Oggi la nostra generazione di ristoratori ha il dovere e il compito di traghettare la cucina lacustre verso la modernità: grazie al progresso nelle tecniche di allevamento e di preparazione possiamo sperimentare, innovare, giocare con i sapori della tradizione in modo accattivante e stimolante”.* Un interesse, quello per il pesce d’acqua dolce, a cui si è unito da poco anche chef **Matteo Baronetto** de Il Cambio di Torino che si è detto entusiasta e pieno di stimoli nell’affrontare questa nuova avventura culinaria.

Ma sono davvero tanti i modi con cui le comunità lacustri possono prendersi cura del territorio. Ne è un esempio la cooperativa sociale e agricola **Clarabella** che sul lago d’Iseo ha dato vita a Agroittica, laboratorio artigianale per la trasformazione dei principali pesci d’acqua dolce in affumicati, marinati e sottoli, mettendo in sinergia l’impegno sociale, l’impresa, il territorio e il prodotto.

A ribadire la sfida gastronomica la ricetta proposta da chef Sacco nello showcooking a fine incontro **“Trota sotto il tiglio”**: un’originale preparazione, nata proprio nel giardino del Piccolo Lago all’ombra dei numerosi tigli che circondano il ristorante, dove il filetto di trota viene fatto cuocere al vapore avvolto nelle foglie di tiglio, adagiato su una salsa di panna aromatizzata ai fiori dell’albero e impreziosito da una salsa di limone al cointreau.

Il prossimo appuntamento di Gente di Lago, l’ultimo in programma per il 2021, si svolgerà **lunedì 18 ottobre** alle ore 10 presso il Piccolo Lago e sarà dedicato a **“Il Siluro - Marketing territoriale”**. Per info e prenotazioni contattare [info@lagentedilago.com](mailto:info@lagentedilago.com)