



## Gente di Lago, cucinare il siluro: una sfida per promuovere nuovi sapori e tutelare l'habitat

Chef e ricercatori hanno ribadito la necessità di proporre materie prime d'acqua dolce, anche quelle più audaci

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.

*"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 che offre il 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".*

Con quest'ultimo appuntamento si è concluso il ciclo di incontri organizzati dall'Associazione Gente di Lago e di Fiume: in ogni giornata al centro del dibattito una differente specie ittica - storione, carpa, luccio, trota e siluro - per discutere delle differenti tematiche a essa connesse: dalla necessità di introdurre l'allevamento di alcuni pesci, come lo storione, per contrastarne la scomparsa, alle soluzioni elettriche in fatto di mobilità per ridurre le attività turistiche, sportive e produttive inquinanti, fino alla divulgazione delle specie ittiche che hanno un ruolo fondamentale nel monitoraggio dello stato di salute delle acque dolci, come il luccio e la trota. Un programma denso ed eterogeneo, affrontato nel corso di cinque giornate andate in scena dal 21 giugno al 18 ottobre, per evidenziare come gli ecosistemi lacustri e fluviali siano aree essenziali per la salvaguardia di ogni altro habitat e come chef e ristoratori abbiano un ruolo chiave in questo compito.

Fino al 31 ottobre prosegue invece l'iniziativa di Gente di lago che coinvolge **42 locali fra Piemonte, Lombardia, Liguria, Veneto, Campania e Catalogna**. Tutti i ristoranti aderenti proporranno in carta, fino alla fine del mese, un piatto rigorosamente a base di pesce di lago o di fiume. Un'imperdibile proposta food che spazia dalla ceviche di lucioperca e alle sarde di lago passando per l'agone alla vaniglia o lo storione con marshmallow per reinterpretare le ricette d'acqua dolce in modo innovativo, sano e pieno di gusto.

<https://www.ossolanews.it/2021/10/23/leggi-notizia/argomenti/associazioni-1/articolo/gente-di-lago-cucinare-il-siluro-una-sfida-per-promuovere-nuovi-sapori-e-tutelar-e-lhabitat.html>