



Oltre 40 ristoranti uniti per diffondere la cultura gastronomica del pesce di lago

Tanti locali, 28 tra Vco e Novarese, hanno risposto alla chiamata di Gente di lago e di fiume: per tutto il mese di ottobre proporranno nel proprio menù ricette “d’acqua dolce”

Non si ferma l’attività di **Gente di lago e di fiume**, una delle più importanti associazioni italiane nata per tutelare l’ecosistema delle acque interne.

Mentre proseguono gli incontri aperti al pubblico per ragionare collettivamente sulle soluzioni più sostenibili per il turismo su laghi e fiumi o sulle specie ittiche chiave nel monitoraggio dello stato di salute delle acque interne, **dal 1 al 31 ottobre prenderà il via l’iniziativa promossa dall’Associazione che coinvolgerà una quarantina di ristoranti** in Italia e che, grazie alla sinergia con gli Ambasciatori del Gusto, varcherà i confini nazionali approdando in Spagna, nel ristorante Il Maestro dello chef Roberto Costagliola a Castellcir.

Per quattro settimane **42 locali** fra Piemonte (20 nel Vco e 8 nel novarese, Lombardia, Liguria, Veneto, Campania e Catalogna, aderiranno alla campagna di GdL con un piatto rigorosamente a base di pesce di lago o di fiume. Un’imperdibile proposta food da gustare per tutto il mese che spazierà 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. I ristoranti **aderenti nel Vco sono 20, nel novarese 8**. (Elenco e piatti proposti sono disponibili nella allegato in fondo all’articolo).

Un’iniziativa che ribadisce l’anima più “gustosa” di Gente di lago e di fiume che, da sempre, crede fortemente nel ruolo chiave che chef e ristoratori hanno nel sensibilizzare il grande pubblico sull’importanza e la necessità di tutelare questo delicato ecosistema “*Abbiamo il dovere e il compito di diffondere e valorizzare la cucina lacustre - commenta Marco Sacco, presidente di Gente di lago e di fiume - potenziandola con tutti gli strumenti messi a disposizione dalle moderne tecniche di preparazione. Non dobbiamo mai smettere di meravigliarci di fronte alla materia prima che arriva dal nostro lago, dobbiamo sperimentare, innovare, giocare con i sapori della tradizione in modo accattivante e stimolante. In questo modo possiamo essere una risorsa a tutti gli effetti per il nostro territorio, dando valore a una cucina sana, sostenibile e dal gusto dirompente*”.

<https://www.ossolanews.it/2021/09/30/leggi-notizia/argomenti/enogastronomia-9/articolo/oltre-40-ristoranti-uniti-per-diffondere-la-cultura-gastronomica-del-pesce-di-lago.html>