



Gente di lago e di fiume, insieme per la tutela e cultura del pesce d'acqua dolce

Forse non tutti conoscono l'attività di Gente di lago e di fiume, una delle più importanti associazioni italiane nata nel 2018 per tutelare l'ecosistema delle acque interne. Ad ottobre tantissimi ristoranti, di cui sette stellati, hanno risposto alla chiamata di Gente di lago e di fiume: per tutto il mese proporranno nel proprio menù ricette "d'acqua dolce" per portare avanti la valorizzazione del tesoro gastronomico di laghi e fiumi

Gente di lago e di fiume

Si tratta di una variegata comunità, composta da cuochi, pescatori, ittiologi, acquacoltori, enti e organizzazioni, oltre a ristoratori, produttori, aziende, professionisti, ma anche semplici cittadini, che crede nell'importanza di difendere e ridare dignità a un ecosistema complesso e poco conosciuto: quello delle acque interne. I laghi, ma anche fiumi e torrenti. Loro si definiscono "Gente d'acqua dolce" e si sono posti come obiettivo quello di essere ambasciatori di questo mondo, di preservarlo e di promuoverlo. Obiettivo che li accomuna non è solo la passione verso i laghi e i fiumi e i territori che vi sorgono intorno, ma un dovere comune, che nasce dalla sensibilità dello chef due stelle Michelin Marco Sacco di Piccolo Lago, ideatore e presidente di questa associazione.



Manifesto e obiettivi di Gente di Lago e di Fiume

Gente di Lago e di Fiume ha un manifesto in dieci punti che ruota intorno alla promozione e alla creazione di una filiera virtuosa del mondo di acqua dolce, spesso conosciuto da chi in certi posti ci è nato e ci vive.

Ci spiega Marco Sacco: "Laghi, fiumi e torrenti sono un ecosistema complesso e dall'estesa biodiversità. La loro salvaguardia si lega all'affermazione di valori e di buone pratiche condivise, frutto di una consapevolezza comune. Chef e ristoratori sono ambasciatori, comunicatori ed educatori di questo ecosistema".

Dal punto di vista ambientale ed economico l'obiettivo è quello di creare una filiera virtuosa e sostenibile, dove ogni protagonista, dai pescatori e ricercatori scientifici agli operatori del turismo e della ristorazione, dagli imprenditori agli allevatori, aggiunge valore a un sistema integrato, indispensabile per uno sviluppo che sia sotto tutti i punti di vista sostenibile.

"Punto di forza della progettualità di Gente di Lago è lo scambio di competenze ed esperienze che deriva dall'incontro tra professionalità e saperi; custodire i saperi; sostenere attività di formazione, tutelare le tradizioni e la cultura; puntare alla cooperazione per creare occasioni di crescita del territorio. In poche parole afferma – Marco Sacco – il nostro obiettivo più grande è quello di strutturare un sistema nel quale piccole produzioni di eccellenza possano trovare spazio commerciale e una loro collocazione all'interno di un indotto turistico-gastronomico. Uno dei traguardi che ci si propone è evidenziarne il valore in termini di identità, di costruzione di un brand territoriale".

Il protagonista, il pesce d'acqua dolce

Il patrimonio ittico di laghi e fiumi è lo specchio di una biodiversità faunistica soggetta a cambiamento e spesso purtroppo a impoverimento qualitativo e quantitativo. Riconoscere il valore vuol dire promuoverlo nelle abitudini di consumo e incentivarne l'apprezzamento attraverso un'elaborazione culturale di cui gli artefici sono gli chef. Rispetto, passione e conoscenza per questa materia prima sono gli strumenti indispensabili per la riscoperta e valorizzazione di un prodotto che deve diventare evocativo del territorio che lo esprime, essere un segno distintivo della sua identità.

L'iniziativa gustosa dal 1 al 31 ottobre

Dal 1° al 31 ottobre prenderà il via l'iniziativa promossa dall'Associazione che coinvolgerà una quarantina di ristoranti in Italia, di cui sette stellati, e che, grazie alla sinergia con gli Ambasciatori del Gusto, varcherà i confini nazionali approdando in Spagna, nei ristoranti Il Maestro dello chef Roberto Costagliola a Castellón.

Per quattro settimane 42 locali fra Piemonte, Lombardia, Liguria, Veneto, Campania e Catalogna, aderiranno alla campagna di Gente di Lago proponendo nel proprio menù ricette "d'acqua dolce" per portare avanti la valorizzazione del tesoro gastronomico di laghi e fiumi

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 variglia o lo storione con marshmallow per reinterpretare le ricette d'acqua dolce in modo innovativo, sano e pieno di gusto.

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".

Sul sito lagentedilago.com è possibile consultare l'elenco completo dei ristoranti aderenti e i piatti proposti in carta nel mese di ottobre.