



## GENTE DI LAGO PROMUOVE I SAPORI E LA FILIERA PRODUTTIVA E TURISTICA DELLE ACQUE DOLCI



Si è concluso ancora una volta con pieno successo il quinto e ultimo degli incontri aperti al pubblico di **Gente di lago e di fiume**, organizzati presso il Piccolo Lago dallo chef bistellato Marco Sacco con la sua associazione per ragionare collettivamente sull'**habitat delle acque interne**. Ogni giornata del ciclo di incontri vedeva al centro del dibattito una differente specie ittica – storione, carpa, luccio, trota e – per ultimo il pesce siluro – per discutere delle differenti tematiche

a essa connesse con un programma denso ed eterogeneo, 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. Numerosi e di rilievo i protagonisti della tavola rotonda conclusiva, dedicata appunto al siluro e al marketing territoriale: fra i relatori, oltre a Sacco, 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, Andrea Lo Cicero ex rugbista della nazionale e ora chef chef, Max Celeste chef de Il Portale, ristorante stellato di Verbania, e Giorgio Bartolucci, chef de l'Atelier, stella Michelin a Domodossola.



*Se abbiamo dato vita a questa Associazione – dice Sacco – è perché, come chef e come comunità di lago, crediamo profondamente nella valorizzazione gastronomica del pesce d'acqua dolce. Dobbiamo investire su questo asset, soprattutto come plus per l'offerta turistica, valorizzando al meglio tutte le materie prime del nostro territorio. 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. Gaiardelli conferma che il Distretto Turistico del Vco vuole valorizzare sempre di più la provincia proprio a partire dal sistema di laghi e fiumi, poichè l'acqua dolce è il cuore pulsante del territorio.*

Fino al 31 ottobre prosegue intanto l'altra iniziativa di Gente di lago che coinvolge **42 locali** fra Piemonte, Lombardia, Liguria, Veneto, Campania e Catalogna. Tutti i ristoranti aderenti propongono in carta un piatto rigorosamente a base di pesce di lago o di fiume. Una proposta food per reinterpretare le ricette d'acqua dolce in modo innovativo, sano e pieno di gusto.