

# VareseNews

## Sostenibilità e cultura per riscoprire il pesce di lago del Verbano

Progetti, approfondimenti e ricette. Il pesce d'acqua dolce torna protagonista ma con uno sguardo più consapevole, attento all'ambiente e alle peculiarità di questa importante risorsa dei nostri laghi

Il pesce di lago torna protagonista del Verbano. E non solo nei menu dei ristoranti.

La provincia del Verbano Cusio Ossola, ha destinato a questa risorsa un importante progetto **"Comunicare il pesce di lago per promuovere la pesca e l'acquacoltura sostenibili"** cofinanziato dal **"Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca"** attraverso un bando della Regione Piemonte. L'iniziativa è volta proprio a valorizzare in un'ottica di rispetto ambientale, il pesce di acqua dolce proveniente dalla pesca professionale nei laghi Orta e Maggiore e dagli allevamenti ittici del territorio per rilanciarne l'intera filiera.

A quest'ultima è stato dedicato, nei giorni scorsi, **un interessante approfondimento realizzato da Giulia Milani per Informacibo**, quotidiano online di riferimento del mondo del *food* italiano di qualità. Un viaggio sulla sponda piemontese, insieme ai pescatori professionisti, che approfondisce non solo le specie che abitano le acque del Lago Maggiore ma anche le buone pratiche per rendere l'attività della pesca sostenibile e virtuosa, prima fra tutte il rispetto della stagionalità, regola d'oro quando si parla di alimentazione e che vale anche per il pesce. **Vai all'articolo di Informacibo** Meno conosciuto rispetto a quello di mare, un po' più difficoltoso da lavorare (o meglio, richiede più abilità e tempo) **il pesce di lago vanta in realtà una tradizione importante fatta di ricette tipiche ma anche sperimentazione**. Sul sito del Distretto turistico dei laghi è possibile trovare una serie di ricette a base di persico, lavarello e molti altri pesci d'acqua dolce. **Qui le ricette**

Negli anni i piatti tradizionali sono stati rielaborati e e riadattati secondo i principi di una cucina più innovativa e sono valse ad alcuni ristoranti anche riconoscimenti stellati. **Per molti chef il punto fermo resta però la sostenibilità**. Uno di essi è **Marco Sacco**, ideatore dell'associazione **"Gente di lago e di fiume"**, **nata proprio per difendere e tutelare l'ecosistema delle acque interne**.