

## Vco news.it

### **Gente di lago e di fiume, Sacco: "Puntiamo sull'allevamento dello storione per creare una filiera corta e sostenibile"**

Se ne è parlato lunedì al Piccolo Lago, durante il primo appuntamento dedicato al mondo del pesce d'acqua dolce



Si è svolto lunedì 21 giugno presso il ristorante Piccolo Lago di Verbania il primo incontro di Gente di lago e di fiume, l'associazione capitanata da chef **Marco Sacco** nata per difendere e tutelare l'ecosistema delle acque interne.

Al centro della prima tavola rotonda, alla quale hanno partecipato lo chef Cesare Battisti, l'imprenditore Marco Menghini e Vlad Pankin giovane importatore di caviale per Voyage, lo **storione**, uno dei pesci di acqua dolce più antichi e pregiati. Una riflessione gastronomica e scientifica per dialogare sulle potenzialità e sulle criticità legate all'allevamento e alla preparazione di questo celebre abitante delle acque interne.

*"Nonostante sia fra i pesci di maggior qualità, sono pochi ancora i ristoratori che propongono ricette a base di storione perché le sue carni, più sode e nervose rispetto ad altri pesci di lago, hanno bisogno di essere lavorate anche per 3-4 giorni prima di essere cucinate. Come Gente di lago crediamo che sia fondamentale far cambiare approccio ai pescatori e ai ristoratori per servire in tavola piatti sostenibili a 360°. Il nostro obiettivo è stimolare la nascita di una filiera produttiva corta, che parta dall'allevamento dello storione, ancora poco praticato ma in grado di contrastare la sua scomparsa, creando un sistema virtuoso che valorizzi gli imprenditori locali"* commenta chef Sacco. Le prime due ricette donate ai ristoratori che sposeranno la filosofia di Gente di lago perseguono l'obiettivo di reinterpretare questo pesce d'acqua dolce in chiave esotica e orientale. *"Il primo passo è ripartire dalla tradizione culinaria lacustre, legata a doppio filo a questo pesce, per reinterpretare lo storione in una forma innovativa, che sappia guardare al futuro attraverso contaminazioni e sperimentazioni, così da proporre un piatto unico nel*

*suo genere*" prosegue chef Cesare Battisti. Nella prima preparazione lo storione alla griglia viene servito con il cibo che solitamente conclude la grigliata: il **marshmallow**, sigillato con gelatina e sciroppo di zucchero, arricchito con le note esotiche del **wasabi**, **dell'umeboshi** e bilanciato con la dolcezza della pesca. La seconda ricetta, firmata da chef **Cesare Battisti**, propone un carpaccio di storione marinato con **miele di ciliegio e arricchito con pesto e olio di nasturzio**, per bilanciare la dolcezza del pesce e maionese realizzata esclusivamente con miele, olio e aceto.

Il prossimo appuntamento, in programma lunedì 5 luglio alle ore 10 presso il Piccolo Lago, sarà invece dedicato a "**La Carpa - Le farine, l'agricoltura e gli approvvigionamenti**". Parteciperanno alla tavola rotonda, insieme a chef Sacco, Renato Bosco del ristorante Saporè, il geologo Alessandro Pirocchi e Cristina Brizzolari titolare di Riso Buono. Per info e prenotazioni contattare [info@lagentedilago.com](mailto:info@lagentedilago.com)

Per info: [info@lagentedilago.com](mailto:info@lagentedilago.com) Tel. 0323 586792 | Ufficio stampa: [comunicazione@lagentedilago.com](mailto:comunicazione@lagentedilago.com)