



INSIEME 42 RISTORANTI PER DIFFONDERE LA CULTURA DEL PESCE DI LAGO



Non si ferma l'attività di **Gente di lago e di fiume**, una delle più importanti associazioni italiane per tutelare l'ecosistema delle acque interne nata su iniziativa delle chef bistellato verbanese **Marco Sacco**. Mentre proseguono gli incontri per ragionare 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 // *Maestro* dello chef Roberto Costagliola a Castellcir. **Per quattro settimane 42 locali fra Piemonte, Lombardia, Liguria, Veneto, Campania e Catalogna, aderiranno alla campagna di GdL con un piatto rigorosamente a base di pesce di lago o di fiume.** Una 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. *Abbiamo il dovere e il compito di diffondere e valorizzare la cucina lacustre – commenta Sacco –, 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.** Per info: info@lagentedilago.com, telefono 0323 586792 .

Nelle foto gli chef Sacco e Bosco



<https://www.verbaniamilleventi.org/insieme-42-ristoranti-per-diffondere-la-cultura-del-pesce-di-lago/>