

## VerbanoNews

### Gastronomia e sostenibilità, lo chef Marco Sacco propone la “filiera dello storione”

“Come Gente di lago crediamo che sia fondamentale far cambiare approccio ai pescatori e ai ristoratori per servire in tavola piatti sostenibili a 360 gradi”

Si è svolto ieri 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.