

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Il Vco promuove la “cultura” del pesce di lago

Maria Carla Cebrelli · Wednesday, May 5th, 2021

“**Comunicare il pesce di lago per promuovere la pesca e l’acquacoltura sostenibili**” è il nuovo progetto della **Provincia del Verbano-Cusio-Ossola**, cofinanziato dal “**Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca**” attraverso un bando della Regione Piemonte, finalizzato a “**Misure a favore della commercializzazione**” dei prodotti della pesca e dell’acquacoltura valorizzando la sostenibilità.

Obiettivo del progetto che si concluderà a settembre 2021 è promuovere, 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. Promozione gastronomica, per evidenziare le grandi potenzialità e versatilità in cucina del pesce d’acqua dolce ma anche turistica, per raccontare all’esterno questa importante eccellenza del territorio, risultato di una tradizione millenaria e di un insieme di valori economici e culturali che si sono mantenuti nel tempo. Inoltre, promozione sul fronte educativo, coinvolgendo le nuove generazioni nella riscoperta di una delle “arti” principali del luogo in cui vivono, sensibilizzando gli istituti superiori sul patrimonio ambientale dei laghi e invitando i giovani degli istituti alberghieri a dare il loro contributo in cucina per inventare ricette che valorizzino in cucina i pesci di recente introduzione, ancora quasi sconosciuti per la gastronomia di lago.

Il progetto sostiene una comunicazione multimediale dal sito internet www.pescideinostrilaghi.it, alla pagina Facebook “Pesce di lago”, al canale Youtube “Pesca Verbano”, rivolta ai consumatori del territorio e verso l’esterno, per raccontare il pesce d’acqua dolce da tutte le angolazioni: gastronomica, storica, ambientale, imprenditoriale, economica e sociale.

Saranno realizzati video – documentari per presentare il territorio e l’attività della pesca professionale e sarà organizzata una specifica comunicazione per i media locali e nazionali di settore che si concluderà con un viaggio stampa sul territorio, durante il quale i giornalisti ospiti assisteranno ad uno showcooking e visiteranno alcuni dei luoghi simbolo della pesca professionale e dell’acquacoltura.

L’iniziativa “Il Lago a Tavola” coinvolgerà, invece, le attività ristorative e gastronomiche del territorio, stimolandole a inserire il pesce d’acqua dolce proveniente dal VCO all’interno dei propri menù, con una particolare attenzione alle specie alloctone, in un’ottica di sostenibilità e di consumo a KM0. Un vero e proprio evento della durata di circa un mese, da realizzarsi nella stagione estiva, durante il quale gli aderenti saranno invitati a **proporre ai clienti questo tesoro gastronomico, riscoprendo ricette tradizionali o inventandosene di nuove e creative**, da servire

al tavolo, da asporto o in modalità street e fast food.

Un'occasione per far apprezzare ai consumatori locali e ai turisti una risorsa alimentare deliziosa e di grandi proprietà nutrizionali. Due saranno, poi, i contest destinati ai più giovani. “Una ricetta per i nuovi pesci del lago” coinvolgerà gli istituti alberghieri del Verbano-Cusio-Ossola, per promuovere tra gli allievi e i docenti l'utilizzo in cucina delle specie ittiche invasive in modo da sfrontare la presenza di questi pesci non originari della nostra fauna che hanno un impatto devastante sulle specie tipiche di lago.



I partecipanti avranno il compito di ideare una nuova ricetta con protagonista una specie ittica alloctona presente nei laghi d'Orta o Maggiore, come ad esempio il Lucioperca, il Siluro e il Gardon. A conclusione del contest, a fine maggio, una giuria composta da esperti e rappresentanti delle istituzioni selezionerà la ricetta migliore e il “team” vincente si aggiudicherà un premio di 500 euro da destinare in acquisto di attrezzature didattiche.

Il contest “Acque sostenibili” riguarderà, invece, gli istituti superiori del territorio per promuovere attività didattiche che riguardino la sostenibilità ambientale dei laghi e dei torrenti della provincia. I partecipanti dovranno elaborare una ricerca dedicata agli aspetti naturalistici e ambientali dei corsi d'acqua del Verbano Cusio Ossola, mettendo in evidenza temi centrali come le biodiversità da proteggere, gli impatti antropici e quelli delle specie alloctone e le buone pratiche di sostenibilità che impattano positivamente sull'ambiente acquatico. Anche in questo caso le ricerche saranno giudicate da una giuria qualificata e la classe “vincente” si aggiudicherà un premio di 500 euro per l'acquisto di attrezzature didattiche. “Il progetto vuole comunicare le molteplici potenzialità gastronomiche del patrimonio della Provincia del Verbano Cusio Ossola, che riguardano, con la dovuta sensibilità ambientale, laghi e torrenti. La sostenibilità della pesca e dell'acquacoltura, garantendo la protezione della biodiversità, evidenzia le capacità della gastronomia locale, in grado di offrire ai consumatori golose ricette delle specie ittiche dei corsi d'acqua e del lago in particolare” spiega **Arturo Lincio**, Presidente della Provincia del Verbano Cusio Ossola.

This entry was posted on Wednesday, May 5th, 2021 at 11:05 am and is filed under [Ambiente](#), [Lago Maggiore](#), [Piemonte](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Responses are currently closed, but you can [trackback](#) from your own site.