

# VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

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

Maria Carla Cebrelli · Tuesday, June 22nd, 2021

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 sposteranno 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, realizzata da chef Sacco, 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**, arricchito con **pesto**, **olio e fiori di nasturzio** e con 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)

This entry was posted on Tuesday, June 22nd, 2021 at 2:43 pm 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.