

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

“Il lago come non lo conosci”, Slow food alla scoperta del Verbano

Andrea Camurani · Thursday, October 19th, 2023

“**Il lago come non lo conosci**” è il titolo dell’evento promosso da **Slow Food** in programma per domenica 22 ottobre dalle ore 15:00 a **Palazzo Verbania** di Luino. Un incontro per conoscere la parte sommersa del lago e della sua vita che, nonostante la bellezza superficiale, è poco nota a molti.

L’evento, organizzato dalle Condotte Slow Food della provincia di Varese e del Verbano-Cusio, in collaborazione con l’ASD Pescatori Alto Verbano vuole parlare di biodiversità lacustre e del buon cibo che anche il lago può offrire ma raramente proposto e che potrebbe essere reperito localmente con una pesca professionale etica e non invasiva, nel rispetto dei regolamenti vigenti. Per conoscere il pesce d’acqua dolce ed apprezzarlo anche in cucina è però necessario conoscerne la biodiversità che lo circonda e le condizioni in cui le specie ittiche vivono.

Nel corso della manifestazione verrà presentato la “**Comunità Slow Food per il pesce delle Api e Prealpi Occidentali**” alla quale oltre a Slow Food Varese e Slow Food Verbano-Cusio partecipano Enti, associazioni, ristoratori, ricercatori, chef, privati cittadini. La Comunità di Slow Food, oltre alla tutela del pesce più nobile, ha come fine la valorizzazione specie gastronomica del pesce minore e meno conosciuto presente nel lago e nelle acque dolci locali per salvaguardare, almeno in parte e con una pesca professionale virtuosa e sostenibile, le specie ittiche più conosciute.

Il programma prevede anche l’intervento di relatori e studiosi che illustreranno il rapporto tra il cambiamento climatico in atto e la condizione delle acque lacustri, lo stato delle acque in relazione alle specie ittiche presenti e la cura da porre nella loro lavorazione in cucina. Con la presentazione del progetto “Incubatoio naturale” (primo in Italia) per la salvaguardia e tutela del pesce Persico Reale, ideato dall’associazione La Pinta di Meina verranno proiettati video e immagini subacquee inedite che illustreranno la vita sommersa del lago come non la vediamo abitualmente, oltre al collegamento in diretta con la “persicam” ideata per monitorare la vita attorno alle legnaie appositamente depositate per favorire la riproduzione del pesce Persico Reale. La manifestazione terminerà (tempo permettendo) con una lezione di sfilettatura sul panoramico terrazzo di Palazzo Verbania.

Oltre che alla conoscenza delle peculiarità lacustri l’evento ha anche lo scopo di invogliare i ristoratori locali (invitati tramite l’ASCOM di Luino) a proporre piatti della tradizione lacustre sempre più ricercati dai turisti e molto raramente presenti nei menù locali. All’incontro sono stati

invitati anche i pescatori professionali della sponda lombarda per agevolare il loro rapporto con il mondo della ristorazione, ma inspiegabilmente hanno rifiutato l'invito negando anche la fornitura, a pagamento, del pesce per la prevista dimostrazione di sfilettatura, pesce che l'organizzazione sarà comunque in grado di procurarsi. “

This entry was posted on Thursday, October 19th, 2023 at 3:05 pm and is filed under [Lombardia](#). 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.