

# VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

## Lo “Slow food day” sul Maggiore: pesce di lago, laboratori ed escursioni nei canneti

Roberto Morandi · Tuesday, May 14th, 2024

Lo **Slow Food Day** arriva anche sul Lago Maggiore, con appuntamenti a Verbania, Germignaga e Luino, su entrambe le sponde del Verbano, quella lombarda e quella piemontese. Menù a base di pesce di lago, escursioni in barca elettrica nei canneti, momenti di formazione e laboratori di degustazione.

### Germignaga e Luino

Grazie al patrocinio del Comune di Germignana, in occasione dello e in concomitanza con l'evento Road to Terra Madre “Acque dolci di Lombardia”, **il 18 maggio Slow Food Varese invita alla conferenza a tema acque dolci con intervento di un ittiologo e docente universitario**. È prevista **mostra fotografica** a tema pesci d'acqua dolce e aperitivo di chiusura.

**Il 19 maggio** appuntamento a Palazzo Verbania di **Luino** altro appuntamento dedicato al tema pesci e acqua dolci con relative problematiche ambientali e discussioni riferite in particolare al lago Maggiore.

Ci saranno **conferenze con interventi di scienziati e ittiologi** del CNR/RSA, chef, associazione ristoratori, e la **presentazione del progetto “Incubatoio Naturale”, a tutela del pesce Persico reale** (in collaborazione con altre associazioni), con proiezione di filmati subacquei, collegato in diretta con webcam subacquea, mostra fotografica e aperitivo di chiusura.

In entrambi le giornate sarà coinvolta **la locale associazione ristoratori per la realizzazione di un menù a base di pesce di lago**.

### Lo Slow Food Day a Verbania

Slow Food Verbano e Cusio invita sabato 18 maggio a **“Di Verde & Di Azzurro” alla Casa del Popolo Suna di Verbania**, un'occasione per riscoprire alcune risorse del territorio.

Alle 10 appuntamento con **“Non chiamiamole erbacce”, laboratorio di riconoscimento delle specie spontanee commestibili** con Maria Cristina Pasquali. Ingresso gratuito, iscrizioni su whatsapp al 3491272672.

Alle 11.30 si prosegue con **“Chiare fresche dolci acque”, laboratorio di degustazione di acque oligominerali e minerali** con Riccardo Milan. Ingresso gratuito, iscrizioni su whatsapp al 328 874

6758.

Alle 12.30 si passa alla **degustazione dei Sapori di lago**, con carpione, pasta fresca e ragù di lago, dolce, 1/4 di vino o bibita e caffè. Iscrizioni entro il 15 maggio al 370 302 6401. Costo 25€

**Alle 14.30 ci si sposterà alla Riserva di Fondotoce di Verbania** per un viaggio silenzioso nel canneto, **un'escursione naturalistica in barca a motore elettrico**. Contributo di 10 euro, iscrizioni su whatsapp al 347 397 9745 (è previsto un secondo "viaggio" alle ore 16.00 in caso di elevato numero di prenotazioni).

This entry was posted on Tuesday, May 14th, 2024 at 3:45 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.