

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

«Partire dal luccio per monitorare la salute dei laghi», se ne parla a Verbania

Alessandro Guglielmi · Thursday, July 29th, 2021

Proseguono con gli incontri di Gente di lago e di fiume, l'associazione capitanata dallo chef Marco Sacco per difendere e tutelare l'ecosistema delle acque interne. La terza tavola rotonda di Gente di lago, alla quale hanno partecipato **Pierpaolo Gibertoni** vicepresidente dell'associazione, veterinario e ittiologo, **Marco Divià** di Agricooltur, startup di agricoltura innovativa, e **Michele Solari** di Barchelettriche, azienda specializzata nella navigazione interna a motore elettrico, ha portato l'attenzione sullo stato di salute e di inquinamento dell'ecosistema lacustre e fluviale, con l'obiettivo di promuovere un senso di responsabilità verso l'ambiente che sia trasversale e diffuso fra differenti settori produttivi, come quello gastronomico, turistico e agricolo.

«Il lago di Mergozzo è stato fra i primi specchi d'acqua dolce in Italia a portare avanti una politica di riduzione delle attività inquinanti – ha spiegato il presidente dell'associazione **Marco Sacco** – Già da tempo non si può navigare con barche a motore, vengono organizzate solo attività sportive a basso impatto ambientale, come la canoa e il windsurf e non si pratica pesca professionale. Quando sono stati introdotti questi cambiamenti eravamo spaventati per le possibili perdite economiche ma col tempo abbiamo capito che occorre invece sfruttare l'evoluzione tecnologica per innescarne una etica. **Per questo dobbiamo ragionare in team quando pensiamo un'esperienza sul lago, che sia gastronomica o turistica. Gente di lago e di fiume condensa esattamente questa filosofia**».

«**I nostri laghi e i nostri fiumi stanno ancora scontando le scelte prese negli anni '60 che hanno compromesso molto l'ecosistema dell'acqua dolce.** Il lavoro fatto negli ultimi anni, tuttavia, sta avendo dei risultati, gli storioni sono tornati a risalire il Po e anche il luccio sta ripopolando i nostri specchi d'acqua – gli fa eco **Pierpaolo Gibertoni** – Dovremmo tenere sotto controllo questa specie in particolar modo perché è un termometro perfetto per monitorare la salute delle acque. Essendo in cima alla catena alimentare, ogni variazione che avviene ai livelli trofici sottostanti si ripercuote su di esso».

Barchelettriche, azienda che ha messo a punto **BEST**, barca elettrica 100% italiana, utilizzabile senza patente e accessibile per coloro che hanno mobilità ridotta, ha raccontato come sia possibile, nel concreto, portare avanti un'idea di turismo slow a emissioni zero. «**Un'ora di navigazione di un piccolo fuoribordo inquina quanto 38 macchine a 95 km/h.** Per questo – ha raccontato **Michele Solari**, fra i fondatori dell'azienda – abbiamo voluto sviluppare una piattaforma per una mobilità turistica elettrica e *smart*. Le nostre imbarcazioni, che non superano i 5 nodi di velocità, mettono in equilibrio le esigenze dell'uomo e quelle della natura, riducendo l'inquinamento

acustico e chimico, non producendo onde che danneggiano la nidificazione dei pesci e la battigia e facendo riscoprire un'esperienza in pieno contatto con i suoni e gli abitanti della natura».

Una sensibilità ecologica che è necessario sia presente in ogni tassello dell'esperienza del visitatore. «**Il senso di responsabilità deve essere presente anche ai primi anelli della catena produttiva** – ha proseguito **Marco Divià** di Agricooltur – Per questo abbiamo sviluppato un brevetto per coltivare erbe e ortaggi attraverso un sistema aeroponico, in grado di ridurre del 98% l'utilizzo di acqua e fertilizzanti, fornendo ai ristoratori un prodotto che è mantenuto vivo durante tutta la filiera, dalla produzione al trasporto fino al momento del consumo grazie ai Micro e Macro Hortus, veri e propri orti dal design elegante e moderno che installiamo sia all'interno di ristoranti e bistrot che in città».

Le piante di Agricooltur sono infatti quelle utilizzate per comporre Terra Madre, il nuovo piatto elaborato da chef Marco Sacco e dalla sua brigata. Con i suoi 66 ingredienti, per la maggior parte vegetali del sottosuolo ed erbe vive, Terra Madre è l'espressione massima della volontà di riappropriarsi della terra in accordo con i ritmi e i tempi della natura, un principio da sempre nella filosofia di Gente di lago e di fiume e che, a seguito del lockdown, viene perseguito con ancora più forza e convinzione.

This entry was posted on Thursday, July 29th, 2021 at 12:54 pm and is filed under [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.