

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Il Formont di Villadossola vince il contest “Una ricetta per i nuovi pesci di lago”

Alessandro Guglielmi · Saturday, June 5th, 2021

Si è tenuto venerdì 4 giugno sull’Isola dei Pescatori sul Lago Maggiore il contest “Una ricetta per i nuovi pesci del lago”, iniziativa dedicata agli istituti alberghieri del territorio e organizzata all’interno del progetto “Comunicare il pesce di lago per promuovere la pesca e l’acquacoltura sostenibili”, a opera 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.

A vincere il contest è stata la scuola di formazione alberghiera Formont di Villadossola con la ricetta “Alpinaiola” a base di Lucioperca.

Al secondo posto si è piazzato l’Istituto Alberghiero Rosmini di Domodossola con la ricetta “Gardon in tempura di semi” a base di Gardon e **al terzo posto l’Istituto Maggia di Stresa** con la ricetta “Lucioperca in salsa Teryaki, terra di olive e capperi” a base di Lucioperca.

A scegliere e premiare i vincitori del contest è stata una Giuria composta da **Arturo Lincio**, Presidente della provincia del VCO, **Marcella Severino**, sindaco di Stresa, **Vittorio Stellini**, Presidente dell’Associazione Cuochi di Novara e VCO, il critico gastronomico **Claudio Salsa** e **Maria Cristina Pasquali**, Responsabile Condotta Slow Food Lago Maggiore e Verbano

«L’obiettivo di “Una ricetta per i nuovi pesci del lago” – spiegano gli organizzatori – è stato quello di coinvolgere 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 sfoltire la presenza di questi pesci non originari della nostra fauna che hanno un impatto devastante sulle specie tipiche di lago.** I partecipanti hanno avuto il compito di ideare una nuova ricetta con protagonista una specie ittica alloctona presente nei laghi del Verbano Cusio Ossola».

Il Formont di Villadossola si è aggiudicato un premio di 500 euro da destinare in acquisto di attrezzature didattiche.

«Il progetto “Comunicare il pesce di lago per promuovere la pesca e l’acquacoltura sostenibili” – aggiungono i responsabili – nasce con finalità di 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.

This entry was posted on Saturday, June 5th, 2021 at 7:39 pm and is filed under [Ambiente](#), [Lago Maggiore](#), [Scuola](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.