

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

A Germignaga e Luino due giorni di incontri con Slow Food Varese

Ilaria Notari · Thursday, May 16th, 2024

A Germignaga e Luino una due giorni a parlare di **acque dolci locali**, della loro **biodiversità** e della **cucina dimenticata**.

«Chissà quali e quanti spunti avrebbe potuto avere se Petrarca, precursore dell'umanesimo, avesse visitato il territorio varesino ricco di fresche acque e di laghi – affermano da **Slow Food Varese** -. Quel suo *“Chiare, fresche et dolci acque, ove le belle membra pose colei che sola a me par donna...”* non sarebbe certamente stato dimenticato dagli attuali **operatori varesini del turismo e dalle Istituzioni in generale** che, specie **sulla sponda lombarda del lago Maggiore e nel suo entroterra, poco o molto raramente si occupano delle risorse acquatiche ricche di bellezza, tipicità, di biodiversità da accudire, preservare e tutelare ma anche da sfruttare per valorizzare un turismo etico e consapevole».**

E proprio dalla considerazione che il visitatore di questi luoghi cerchi la tipicità anche nella cucina lacustre, è giunta la **considerazione da parte della sezione varesina di i Slow Food della quasi nulla conoscenza** ci sia da parte dei **ristoratori varesini** delle acque che li circondano e molto, **molto raramente propongono una cucina a base di pesce d'acqua dolce** come invece avviene in altri laghi italiani e lombardi o più semplicemente sulla sponda piemontese del lago Maggiore.

«**La cucina del pesce d'acqua dolce non può prescindere dalla conoscenza**, almeno basilare, delle acque, delle sue problematiche come la presenza di microplastiche e della sua fauna ittica – aggiungono dall'associazione -. La domestichezza con l'ambiente eviterebbe a più di qualche ristoratore di proporre il “Persico del Nilo” (proveniente dall'africano lago Vittoria) **nel tipico risotto al pesce persico**, oppure l'offerta di specie ittiche in periodo di fermo pesca o sotto la misura minima consentita».

Questo il motivo per cui, «al fine di migliorare la proposta che dovrebbe essere tipica per le terre lacustri» sono stati invitati a partecipare, alle giornate sotto dettagliate, anche i **pescatori professionisti ed i ristoratori**, «ma l'invito ha purtroppo avuto **esito negativo** ed è un peccato in quanto queste due categorie avrebbero potuto esprimere le loro lagnanze e difficoltà in merito a **tradizioni che lentamente stanno scomparendo».**

Nell'intento di veicolare per quanto possibile ai consumatori, agli osti ed alle Istituzioni la cultura delle acque dolci non solo in ambito culinario ma anche dal punto di vista ambientale ed ittico, Slow Food Varese ha deciso di **organizzare con ingresso libero a Germignaga e Luino, già**

dalle ore 10:00 del mattino, due giornate simili ma profondamente diverse nei contenuti con esperti e ricercatori per parlare di acque lotiche e lentiche del nostro territorio.

Germignaga

Sabato 18 maggio 2024 (Colonia elioterapica): Conoscere Slow Food, Mostra fotografica sulla fauna ittica, Salviamo il lago di Varese, Lago Maggiore e lago di Varese – origini e stato attuale, **Incubatoio ittico di Maccagno con Pino e Veddasca, un'eccellenza locale**, la pesca professionale nella terra dei sette laghi raccontata da un professionista, I pesci e la pesca nel lago Maggiore che cambia. (Per il programma [clicca qui](#))

Luino

Domenica 19 maggio 2024 (Palazzo Verbania): Aspettando Terra Madre – **Comunità di Slow Food per il pesce delle Alpi e Prealpi Occidentali**, mostra fotografica sulla fauna ittica a cura del fotografo e video Maker Mattia Nocciola, Incubatoio ittico di Maccagno con Pino e Veddasca: un'eccellenza locale poco conosciuta, Incuria di acqua e rive, adotta una spiaggia!, **Inquinamento da plastiche e microplastiche: presenza ed effetti**, Pesci di lago e di fiume: dalla pesca alla tutela della biodiversità, La ristorazione incontra il pesce d'acqua dolce, presentazione del **progetto "Incubatoio Naturale"**. (Per il programma [clicca qui](#))

This entry was posted on Thursday, May 16th, 2024 at 10:02 am and is filed under [Lombardia](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.