VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Dai ravioli alla tempura: “Così ho cucinato il siluro al ristorante”

Maria Carla Cebrelli · Thursday, October 21st, 2021

Dalle canne da pesca alle ricette degli chef, con un tocco fusion e gourmet. Il **pesce siluro**, il predatore d’acqua dolce che da alcuni anni si è moltiplicato nelle acque dei laghi lombardi – in particolare nel Lago Maggiore e in quello di Como, meno nel Ceresio -, si rivela a sorpresa **un ingrediente interessante in cucina**. Specie alloctona per i nostri specchi d’acqua e ritenuto ormai arduo da debellare, **questo pesce rientra invece nella cultura gastronomica di altre nazioni, come quelle dell’Europa Orientale**, dove il siluro è abitualmente consumato e considerato un alimento prelibato.

«Chi lo ha assaggiato lo ha apprezzato anche da noi – racconta **Tiziano Marin**, chef del **Ristorante e Hotel Lido di Angera**, che da alcune settimane ha inserito il predatore del Verbano nel menu -. Alcuni pescatori me lo hanno proposto e ho cercato di capire come cucinarlo. Dopo alcune prove ho perfezionato tre ricette: i conetti in tempura al curry con salsa di soia, i ravioli al burro bianco, uvetta e cannella e il trancio al burro nocciola e limone con sfoglie di zucca grigliata».

I ravioli al predatore al burro bianco, uvetta e cannella

La creatività di Marin e le caratteristiche di questo pesce hanno incontrato finora il gusto della clientela: «Devo dire che è piaciuto a tutti e dopo aver fatto una serata con un menu dedicato, abbiamo pensato di inserirlo in carta. È un pesce che si presta bene ad essere lavorato, per alcuni aspetti anche meglio dei pesci di lago che sono molto delicati e più complessi da pulire ad esempio rispetto a quelli di mare. Ha una carne bianca che si presta bene a diversi tipi di preparazione».

Quella alimentare potrebbe essere dunque una via, se non per risolvere ma almeno per contenere la diffusione di questo animale. Ne è convinto anche Alberto Borroni, co-responsabile dell'itticoltura di Brusimpiano, sul Lago Ceresio. «È un ottimo pesce che, se lavorato bene, si presta ad essere cucinato e consumato – spiega -. Penso che ci sia la possibilità di inserirlo tra i piatti di lago che vengono proposti nei ristoranti, soprattutto lungo il Verbano e il Lario dove la tradizione della cucina del pesce d'acqua dolce è più radicata. I pescatori possono venderlo, anzi, ricordo che in tutti gli specchi d'acqua italo-svizzeri **è vietato e sanzionato il rilascio dopo la cattura, quindi i siluri non possono essere ributtati in acqua dopo essere stati pescati».**

> Sostenibilità e cultura per riscoprire il pesce di lago del Verbano

Sono diverse le azioni progettate negli anni per cercare di ridurre la diffusione di questa specie – che tra le conseguenze ha la drastica riduzione della fauna ittica autoctona – non solo nei laghi ma anche nei fiumi del Nord Italia e del Canton Ticino. Secondo i recenti dati diffusi dall'Ufficio federale svizzero di caccia e pesca e pubblicati dal sito di informazione Swissinfo.ch, soltanto nel comparto svizzero del Verbano, i chili di siluro pescati dai pescatori professionisti sono passati dai 38 del 2014 ai 904 del 2020.

This entry was posted on Thursday, October 21st, 2021 at 11:56 am and is filed under Life
You can follow any responses to this entry through the Comments (RSS) feed. You can leave a response, or trackback from your own site.