

# VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

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

Maria Carla Cebrelli · Saturday, July 10th, 2021

Il pesce di lago torna protagonista del Verbano. E non solo nei menu dei ristoranti.

La provincia del Verbano Cusio Ossola, ha destinato a questa risorsa un importante progetto “**Comunicare il pesce di lago per promuovere la pesca e l’acquacoltura sostenibili**” cofinanziato dal “**Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca**” attraverso un bando della Regione Piemonte. L’iniziativa è volta proprio a valorizzare in un’ottica di rispetto ambientale, il pesce di acqua dolce proveniente dalla pesca professionale nei laghi Orta e Maggiore e dagli allevamenti ittici del territorio per rilanciarne l’intera filiera.

A quest’ultima è stato dedicato, nei giorni scorsi, **un interessante approfondimento realizzato da Giulia Milani per Informacibo**, quotidiano online di riferimento del mondo del *food* italiano di qualità. Un viaggio sulla sponda piemontese, insieme ai pescatori professionisti, che approfondisce non solo le specie che abitano le acque del Lago Maggiore ma anche le buone pratiche per rendere l’attività della pesca sostenibile e virtuosa, prima fra tutte il rispetto della stagionalità, regola d’oro quando si parla di alimentazione e che vale anche per il pesce. **[Vai all’articolo di Informacibo](#)**

### Il Vco promuove la “cultura” del pesce di lago

Meno conosciuto rispetto a quello di mare, un po’ più difficoltoso da lavorare (o meglio, richiede più abilità e tempo) **il pesce di lago vanta in realtà una tradizione importante fatta di ricette tipiche ma anche sperimentazione**. Sul sito del Distretto turistico dei laghi è possibile trovare una serie di ricette a base di persico, lavarello e molti altri pesci d’acqua dolce. **[Qui le ricette](#)**

Negli anni i piatti tradizionali sono stati rielaborati e e riadattati secondo i principi di una cucina più innovativa e sono valsi ad alcuni ristoranti anche riconoscimenti stellati. **Per molti chef il punto fermo resta però la sostenibilità**. Uno di essi è **Marco Sacco**, ideatore dell’associazione “Gente di lago e di fiume”, nata proprio per difendere e tutelare l’ecosistema delle acque interne.

Da segnalare inoltre sono le attività di salvaguardia delle risorse ittiche messe in atto da **alcuni comuni rivieraschi**, da tempo attenti alla valorizzazione e al ripopolamento. **Uno di questi è Ranco** dove, nel periodo invernale – durante il periodo della frega del lavarello, da metà dicembre a gennaio – è attiva la stazione di piscicoltura (fondata nel 1931, sospesa e poi riaperta nel 2014

dall'amministrazione comunale) fondata con lo scopo di incrementare la fauna ittica del lago. [Qui la storia e l'attività svolta](#)



Poco distante, ad Angera, lo scorso febbraio **sono state immesse circa 90 chili di giovani anguille**: un'altra specie in declino, che ha coperto un ruolo determinante in passato per la vita del lago. Il progetto angerese risponde alle finalità del piano europeo per la conservazione di questo animale.

Le anguille tornano nel Lago Maggiore grazie all'impegno dei pescatori di Angera

(Foto in alto dal sito del *Distretto turistico dei laghi*)

This entry was posted on Saturday, July 10th, 2021 at 4:34 pm and is filed under [Turismo](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.