

## La trota lombarda nelle mense scolastiche

Data : 23 gennaio 2013



**La trota lombarda incontrerà il gusto dei bambini di Milano?** Non è una scommessa, ma è un impegno condiviso e convinto, che sta alla base del protocollo d'intesa - siglato tra **l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Lombardia, l'Associazione piscicoltori italiani** (Api-Confagricoltura) e Milano Ristorazione - per la "somministrazione di pesci di acquacoltura nella refezione scolastica". Un impegno formale, che bada alla sostanza, infatti, quello di introdurre il pesce di lago più allevato in Lombardia, la cui **produzione annua supera le 4.000 tonnellate e che significa porsi diversi obiettivi virtuosi**: offrire un'alternativa locale al sempre raccomandato consumo di pesce, sostenere un'economia di territorio, aprire le porte di quella che per i piscicoltori può essere una buona palestra per addestrarsi a una fornitura dalle caratteristiche molto rigorose, senza dimenticare, infine, che si può contribuire all'educazione al gusto delle giovani generazioni. Solo pochi mesi fa Regione Lombardia aveva varato un accordo per valorizzare (anche a scopo alimentare) [la pesca del pesce-siluro, diffuso anche nei laghi varesini e nel Ticino](#).

«Incoraggiare e sostenere l'attività dell'acquacoltura - ha detto l'assessore regionale all'Agricoltura - è tra le priorità delle politiche regionali in materia di pesca, **non solo per le ricadute economiche sul territorio, ma anche per i benefici ambientali**. Aumentare il consumo di pesce allevato concorre infatti a ridurre il prelievo sugli stock naturali». Da non trascurare sono gli aspetti nutrizionali: il pesce di acqua dolce è infatti **un alimento ricco in proteine a elevato valore biologico** (15-20 per cento), altamente digeribile e una buona fonte di grassi, di cui circa l'80 per cento è rappresentato da acidi grassi insaturi.