

Nasce la “Comunità Slow Food per il pesce delle Alpi e Prealpi Occidentali”

Pubblicato: Domenica 10 Luglio 2022



Le Condotte “**Slow Food provincia di Varese**”, “**Slow Food Lago Maggiore e Verbano**”, “Slow Food Colline Novaresi”, “Slow Food Valle Ossola” e “Slow Food Ticino” già da tempo si relazionano tra di loro riguardo allo stato delle acque del nostro territorio ed alla sua ittiofauna instaurando anche interscambi con la parte piemontese del Circolo Legambiente, Gli Amici del Lago, la Casa del Lago, e soprattutto con l’associazione “Gente di Lago e di Fiume”.

Grazie a queste sinergie **il 18 luglio 2022 verrà sottoscritta** presso il Ristorante Piccolo Lago di Verbania la costituzione della “**Comunità Slow Food per il pesce delle Alpi e Prealpi Occidentali**” che avrà come obiettivo la tutela delle specie ittiche e della pesca in acque dolci, in sintonia con i principi di Slow Food pertinenti la salvaguardia e la tutela della biodiversità acquatica, la pesca ecosostenibile nel rispetto dei regolamenti vigenti e la protezione dell’ambiente, incrementando, dove possibile, la tutela degli ecosistemi lacustri e fluviali dei bacini idrografici connessi al lago Maggiore. Confidando nella collaborazione delle Istituzioni, verrà steso un elenco di “buone pratiche” a favore della sostenibilità delle acque lentiche e lotiche, promuovendo altresì la didattica e la divulgazione della conoscenza degli ecosistemi acquatici nonché il corretto impiego delle risorse fornite, facilitando le relazioni tra pescatori, ristoratori e consumatori, valorizzando le specie ittiche presenti nel territorio ed in particolare quelle meno pregiate e spesso poco conosciute. Chiunque può aderire gratuitamente alla Comunità, adesione che potrà comunque essere sottoscritta e revocata in qualunque momento

L'EVENTO DAL SEGUENTE PROGRAMMA E' APERTO A TUTTI CON INGRESSO LIBERO E SU PRENOTAZIONE telefonando al 3385829273 o per mail a info@gentedilago.com
LUOGO: Ristorante Piccolo Lago – Via Turati 87 – Verbania (due stelle Michelin), Ritrovo alle ore 9.30 Ore 10.00 inizio incontro – PierPaolo Gibertoni, – Ittiologo e Vice Presidente di “Gente di Lago e di Fiume”, (intervento sull'alborella e sulle tematiche a essa collegate) – Roberta Billitteri, Vice Presidente di Slow Food Italia, (relazione sulla biodiversità riferita alle problematiche globali) A seguire verrà sottoscritta la dichiarazione fondativa della “Comunità Slow Food per il pesce delle Alpi e Prealpi Occidentali”. Chiunque può aderire gratuitamente alla Comunità che potrà essere sottoscritta e revocata in qualunque momento, ma chi intende sottoscrivere la dichiarazione costituente dovrà segnalarlo preventivamente alla mail cbava@libero.it

Concluderà la mattinata lo show cooking di chef Marco Sacco (Presidente di Gente di Lago e di Fiume) e della sua brigata, che prepareranno davanti agli occhi dei partecipanti una ricetta rigorosamente a base di pesce d'acqua dolce. Successivamente, per chi lo gradirà, sarà possibile gustare un Menù di quattro portate a base di pesce di lago firmato da Marco Sacco al costo di 60 euro (bevande incluse), con prenotazione obbligatoria al 3385829273 o per mail a info@gentedilago.com

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it