

# VareseNews

## Lo “Slow food day” a Germignaga e Luino, con incontri, mostre e menù di pesce di lago

Pubblicato: Martedì 14 Maggio 2024



Lo Slow Food Day arriva anche sul Lago Maggiore, con appuntamenti a Verbania, Germignaga e Luino, su entrambe le sponde del Verbano, quella lombarda e quella piemontese. Menù a base di pesce di lago, escursioni in barca elettrica nei canneti, momenti di formazione e laboratori di degustazione.

### Germignaga e Luino

Grazie al patrocinio del Comune di Germignana, in occasione dello e in concomitanza con l'evento Road to Terra Madre “Acque dolci di Lombardia”, il 18 maggio Slow Food Varese invita alla conferenza a tema acque dolci con intervento di un ittiologo e docente universitario. È prevista mostra fotografica a tema pesci d'acqua dolce e aperitivo di chiusura.

Il 19 maggio appuntamento a Palazzo Verbania di Luino altro appuntamento dedicato al tema pesci e acqua dolci con relative problematiche ambientali e discussioni riferite in particolare al lago Maggiore.

Ci saranno conferenze con interventi di scienziati e ittiologi del CNR/RSA, chef, associazione ristoratori, e la presentazione del progetto “Incubatoio Naturale”, a tutela del pesce Persico reale (in collaborazione con altre associazioni), con proiezione di filmati subacquei, collegato in diretta con webcam subacquea, mostra fotografica e aperitivo di chiusure.

In entrambi le giornata sarà coinvolta la locale associazione ristoratori per la realizzazione di un menù a base di pesce di lago.

## Lo Slow Food Day a Verbania

Slow Food Verbano e Cusio invita sabato 18 maggio a “**Di Verde & Di Azzurro**” alla **Casa del Popolo Suna di Verbania**, un’occasione per riscoprire alcune risorse del territorio.

Alle 10 appuntamento con “**Non chiamiamole erbacce**”, **laboratorio di riconoscimento delle specie spontanee commestibili** con Maria Cristina Pasquali. Ingresso gratuito, iscrizioni su whatsapp al 3491272672.

Alle 11.30 si prosegue con “**Chiare fresche dolci acque**”, **laboratorio di degustazione di acque oligominerali e minerali** con Riccardo Milan. Ingresso gratuito, iscrizioni su whatsapp al 328 874 6758.

Alle 12.30 si passa alla **degustazione dei Sapori di lago**, con carpione, pasta fresca e ragù di lago, dolce, 1/4 di vino o bibita e caffè. Iscrizioni entro il 15 maggio al 370 302 6401. Costo 25€

Alle 14.30 ci si sposterà alla **Riserva di Fondotoce di Verbania** per un viaggio silenzioso nel canneto, **un’escursione naturalistica in barca a motore elettrico**. Contributo di 10 euro, iscrizioni su whatsapp al 347 397 9745 (è previsto un secondo “viaggio” alle ore 16.00 in caso di elevato numero di prenotazioni).

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it