

# La Provincia

Giovedì 02 dicembre 2010

## Arriva il test dell'università per riconoscere il vero persico



**BELLAGIO** Basta bluff in cucina, prodotti nord europei o africani nel piatto: il pesce persico del Lago di Como sarà distinguibile con la semplice strisciata di un pezzo di carta. Il progetto è ancora in corso, all'Università degli studi di Milano, e dovrebbe riuscire, in breve tempo, a garantire la tracciabilità del persico del Lago di Como.

«L'Università di Milano e la Regione Lombardia - spiega Valentina Tepedino studiosa e

direttrice della rivista Eurofishmarket - con l'intento di tutelare i prodotti realmente di una particolare zona, anche per le caratteristiche che possono portare al piatto, hanno dato avvio ad uno studio per localizzare la provenienza del pesce. Ci sono già i risultati sulle partite di pesce, per arrivare alla cartina e alla valutazione del singolo pescato servirà ancora del tempo».

Il funzionamento della cartina tornasole è semplice: «Ogni pesce ha caratteristiche diverse, sia per dna che per profilo proteico - spiega -. Il problema è distinguere il persico della Provincia di Como da quello importato dall'Africa o dal Nord Europa. Ancora più importante evitare di trovarsi nel piatto prodotti d'allevamento.

L'Istituto ittico zooprofilattico delle Venezie è già in grado di capire se il pesce è del Lago di Como o meno, e questo è utile per chi acquista il prodotto, tipo i ristoratori. Il prossimo passaggio è proprio la realizzazione della cartina».

Tutti i clienti del ristorante potranno insomma, prima di mettere le gambe sotto il tavolo, controllare la provenienza del pesce: «L'obiettivo è che un cliente entri nel ristorante e possa, prima del passaggio in cucina, valutare con la semplice strisciata se il pesce è davvero locale - spiega Italo Cristian Ponzini dell'Associazione pescatori professionisti lariani e titolare del ristorante "Da Silvio" a Bellagio -. Grazie alla tracciabilità il cliente avrà la garanzia di sapere quanto consuma».

Il progetto allo studio dell'Università di Milano è sposato dai pescatori comaschi: «Si tratta di uno studio che ha ricevuto anche dei fondi europei -continua Ponzini -, ha partecipato ad un bando posizionandosi al ventunesimo posto su duecentocinquanta partecipanti. Credo abbia un'importante valenza non solo a livello locale, l'applicazione è ampia».

Ponzini, da ristoratore, ritiene uniche le caratteristiche del persico di Como: «Il nostro pesce persico ha delle peculiarità che si riversano chiaramente anche nel piatto. Proprio queste caratteristiche, anche fisiche e molecolari, ne permettono

[D'amore si muore ma ...](#)

Copertina rigida

€14,45

[Adesso](#)

Formato Kindle

€9,99

**KAUPPA**

€55,00€  
**-77%**  
da **14,90€**

venduti 2

Una o tre sedute di riflessologia plantare da 40 minuti ciascuna a ...

**L'INSERTO**  
de La Provincia  
tutti i tuoi annunci  
a portata di click

**Case in Festa**  
**Mettici un sorriso**

Scegli un tema tra  
**IN VIAGGIO** e  
**CULTURALMENTE**  
Inizia subito a girare  
il tuo VIDEO! **CLICCA QUI!**

la distinzione proprio con il sistema di cui abbiamo parlato. Inutile dire che il completamento di questo iter sarebbe un importante successo per l'associazione dei pescatori comaschi, il fatto che potremmo memorizzare e accedere ai cookie sul tuo dispositivo. Preparare un normale risotto tranciando finemente la cipolla e rosolandola nel burro. Aggiungere il riso e due filetti di pesce sminuzzato, con l'accortezza prima di avere verificato tramite la cartina la provenienza comasca della materia prima: in futuro la ricetta del risotto al pesce persico potrebbe variare così.

f.angelini

© riproduzione riservata

[Accedi per commentare](#)

al Cinema



[Tutti i film nei cinema](#)



Iniziative Editoriali



[Proverbi e modi di dire](#)