

Ristorexpo: piano per riportarle in tavola

Una battaglia per rivedere l'alborella nei nostri laghi è partita da Ristorexpo con il ristoratore stellato **Mauro Elli** e la veterinaria e ricercatrice **Valentina Tepedino**.

Il problema è la scarsa presenza delle alborelle nel Lago di Como e negli altri laghi italiani, si vorrebbe comprendere il motivo e capire quali possono essere le soluzioni. L'unica certezza è che per ora il pesce non verrà mai trovato nei piatti dei ristoranti.

«La quasi scomparsa dell'alborella comporta una perdita per la nostra cucina e per la tra-

dizione culinaria locale - spiega Elli, chef stellato con il Cantuccio di Albavilla e insegnante di cucina -. Al momento nel Lago di Como la presenza è scarsissima ed è un problema che dura da anni, ci sono due scuole di pensiero a riguardo, una pensa che l'acqua più pulita dia meno alimenti al pesce. La seconda, di cui faccio parte, che ci siano troppi predatori sia come pesci che come volatili. In particolare la presenza degli uccelli sul Lago di Como è in forte aumento e questo comporta dei continui attacchi all'alborella quando va a deporre le uo-

va o si trova più vicina a riva».

L'alborella non è però sparita in alcuni casi dalla cucina comasca: «E in quel caso si può parlare di frode in commercio - spiega la Tepedino direttore di Eurofish market e veterinario -. Vengono proposti pesci surgelati che arrivano dall'estero come alborelle locali. Nei ristoranti da anni non è possibile portare in tavola questo pesce. La Regione Lombardia si muove ed ha bisogno di persone e proposte, noi vogliamo dare avvio ad una ricerca fondi per intervenire. Già c'è un censimento in cui è stato ri-

levato il depauperamento dei sette laghi principali della Lombardia».

L'alborella ha una grande storia nella cucina locale: «Costava poco e quindi era molto usata, poi in carpione aveva una lunga conservazione - riprende Elli -. Per merenda un tempo si mangiava alborella frita. Per salvare questo pesce servirebbe creare zone protette per il ripopolamento, con reti per bloccare i volatili».

Il presidente di Lariofiere **Giovanni Ciceri** spiega: «Ci può essere un'unione d'intenti per riportare l'alborella ed è incredibile pensare che ci siano ancora sagre dell'alborella, che vendono fritto misto di mare».

G. Cr.

