

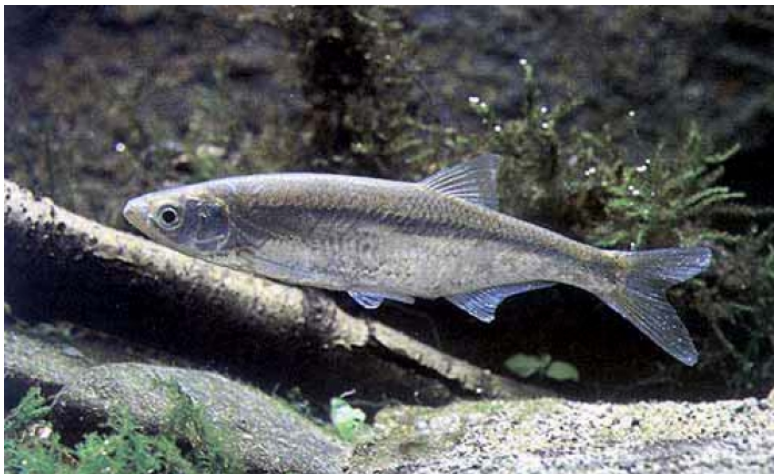


ECONOMIA

Erba, 21 febbraio 2016

RistorExpo lancia la sfida: ripopoliamo i laghi con l'alborella

Una discussione ragionata sul futuro di un pesce tradizionale ora a rischio.



Quando un pesce così minuto riesce a radunare nomi così importanti attorno ad un tavolo comune, è subito evidente quanto la questione sia rilevante.

Oggi domenica 21 Febbraio, sul palcoscenico di Ristorexpo, Giovanni Ciceri, Presidente di Lariofiere e di FIPE Como, Valentina Tepedino, consulente specializzata nella formazione e promozione per il settore ittico, Giacomo Mojoli, giornalista tra i fondatori di Slowfood, Andrea Camesasca, membro della giunta della Camera di Commercio di Como con delega al turismo, e Mauro Elli, chef stellato del ristorante Il Cantuccio, pongono al centro della discussione proprio l'alborella, un pesce umile, profondamente radicato nella tradizione popolare lariana.

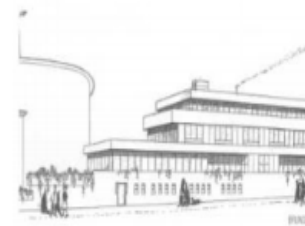
“La situazione dell'alborella nell'intero nord Italia è tragica – spiega lo chef Mauro Elli – la sua scomparsa in laghi e fiumi è probabilmente legata a due fattori. Da una parte la maggiore purezza dell'acqua rende difficile al pesce la sopravvivenza, dall'altra l'aumento spropositato dei volatili nelle zone lacustri causa la perdita delle uova, depositate in acque basse quando il pesciolino va in frega”.

“Le alborelle che sono all'oggi disponibili nei ristoranti della zona provengono



dall'Albania, dato il divieto di pesca vigente nei nostri laghi – prosegue il patron de Il Cantuccio - Se penso a quando da ragazzino era facile trovare per merenda un cartoccio di alborelle fritte, la nostalgia è forte. Proprio in nome di questa tradizione ormai perduta propongo a contorno della discussione una frittura di lago, a base di pesci meno blasonati ma locali e disponibili. Una controproposta allo Street Food globalizzato imperante”

“Il nostro obiettivo non è tanto discutere, quanto vincere una sfida – conferma Giovanni Ciceri, Ideatore e Curatore di Ristorexpo – Ripopolare i nostri laghi, riportare l'alborella a punto di riferimento importante per la ristorazione locale, è una battaglia che vale la pena combattere. Questo meraviglioso pesce merita tutta l'attenzione possibile in un contesto come quello di Ristorexpo, da sempre impegnato nella promozione delle diverse cucine locali d'eccellenza.”



News Valserriana
giornale on-line della Val Seriana e Val di Scalve



accessori pesca »

Il Più Vasto Assortimento per Pesca Scopri le Nostre Offerte Online! »



Fotografo Professionis

Orari e Indirizzi dei Fotografi. Sco sul sito PagineGialle »

