



Il Festival del pesce d'acqua dolce accende i riflettori sul prelibato ingrediente del Garda Trentino

La tre giorni ospitata in paesaggio meraviglioso, tra l'azzurro del lago più grande d'Italia, le montagne imponenti e il luminoso verde dei pascoli, ha mostrato le tante potenzialità di una risorsa minacciata dalla pesca selvaggia e dai cambiamenti climatici

Il secondo [Festival del Pesce d'Acqua dolce](#), che si è svolto dal 6 all'8 ottobre 2023 nei comuni di Arco, Riva del Garda e Torbole, è stata una festosa occasione di aggregazione per l'intero territorio e, nello stesso tempo, ha permesso di **promuovere il pesce di lago** come risorsa locale, apprezzabile per salubrità alimentare e appetibilità in cucina.

Ma non solo, perché la tre giorni gardesana ha anche acceso i riflettori su varie problematiche che interessano questo ingrediente che fa parte della tradizione e dell'economia della zona, **minacciato dalla pesca selvaggia e dai cambiamenti climatici**.

Tra i recenti allarmi lanciati, uno riguarda il [coregone o lavarello](#) la cui pescosità si è abbassata drasticamente nell'ultimo anno. La riproduzione naturale è ormai insufficiente e non si è puntato abbastanza sul ripopolamento. Inoltre, influiscono negativamente i cambiamenti climatici. Basti pensare che il coregone depone le uova sotto riva quando le acque del lago diventano più fredde ma, poiché l'inverno si è spostato in avanti, le uova sono state deposte più tardi e in concomitanza con la ripresa della pesca. In sostanza appaiono necessarie delle soluzioni per salvaguardare questa e altre specie lacustri.

Sara Balduzzi – vicesindaco di Nago-Torbole – ha parlato dell'opportunità di alimentare un dialogo con il mondo dei pescatori, fissando regole chiare per la salvaguardia della biodiversità. Ha ricordato come la pesca oggi sia un lavoro meno attraente per i giovani ma la situazione potrebbe cambiare con l'impegno di tutti gli attori della società, compresi albergatori e ristoratori.

Tre giorni fitti per il Festival del pesce d'acqua dolce 2023

Il Festival del pesce d'acqua dolce di quest'anno, ideato dal giornalista Giulio Biasion e organizzato da **Edi House** e **Club dei Sapori**, si è articolato su un **fitto calendario di appuntamenti** in vari punti delle tre località promotrici. Tra contest alberghieri, show cooking e dibattiti su acquacoltura, biodiversità, criticità e caratteristiche del pesce, si è seguito il **filo conduttore della memoria del lago**.

Ricordi del passato e proposte per riportare sulle tavole il pesce d'acqua dolce hanno sostenuto la tesi che il pesce di lago meriti di **tornare protagonista sulle tavole casalinghe e su quelle dei ristoranti**, trasformandosi in un biglietto da vista gastronomico per i turisti.

«Il pesce di lago è un concentrato di proteine nobili, ricche di tutti gli amminoacidi che gli esseri umani non riescono a sintetizzare autonomamente. – ha spiegato la nutrizionista **Evelina Flachi**, intervenuta al talk "Benessere, salute e alimentazione con il pesce di lago" – È indicato per bambini e gli anziani e le sue carni contengono la stessa quantità di Omega 3 del pesce di mare, ma con una scarsissima percentuale di sodio, che lo rende particolarmente adatto a chi soffre di ipertensione, ritenzione idrica e malattie cardiovascolari».

Gli chef intervenuti, da **Orazia Danieli** di Brenzone sul Garda al giovane talento **Giacomo Sacchetto**, che sta per intraprendere una nuova avventura a Verona, hanno spiegato come questa carne soda e gustosa possa essere riaffermata su tutte le tavole, seguendo tecniche di lavorazione che la rendano più contemporanea, nonostante la maggiore laboriosità richiesta dalla presenza di lisce e da una maggiore grassezza.

«I più piccoli apprezzeranno i bastoncini fritti di lavarello, cotti in olio di semi alto oleico per ridurre l'assorbimento. – spiega la chef Danieli – Gli adulti potranno gustarlo al

meglio sotto forma di bocconcini in tempura, avvolti in pasta kataifi, con un purè di frutta».



Foto © La Gazzetta del Gusto

Lo chef **Giacomo Sacchetto** ha ricordato di quando la nonna gli preparava “risotto ortica e tinca”.

«Il cibo è valorizzazione del territorio e sostenibilità – ha spiegato – Personalmente uso ogni parte del pesce, anche marinato. Testa e lisca, le metto ad affumicare e poi diventano ingredienti per il brodo. Pur conservando il rispetto per gli ingredienti e la tradizione, il nostro ottimo pesce di lago può essere trattato con un pizzico di modernità».

Lo chef **Andrea Mantovanelli** ha cucinato, davanti al pubblico, “L’orecchino della bella Marianne”, un piatto dedicato a Marianne Jung, amante di Goethe che unisce il pesce locale ad altri ingredienti del territorio, utilizzando la tecnica delle terrine, oggi poco utilizzate.



Chef Andrea Mantovanelli (Foto © Ufficio stampa).

«Una preparazione tipica e dolce da fine pasto si trasforma, mantenendo i suoi tratti essenziali, in una portata di apertura» ha spiegato Mantovanelli.

Trote e sarde hanno spopolato in piazza Lietzmann nel corso di “**Pesce in Piazza**”, un evento curato dal **Consorzio CENTO** che ha offerto degustazione di piatti preparati dallo chef **Marcello Franceschi**. Per le sue trote giganti cotte al sale, sarde e polenta, il cuoco ha utilizzato 30 chili di trota salmonata, 200 sarde e 10 chili di farina.



Foto © Ufficio stampa

Alberto Rania, l'unico pescatore professionista in tutto il Garda trentino

Interessante è stato l'intervento, nel corso di un talk di **Alberto Rania**, l'unico pescatore professionista in tutto il Garda trentino.

Lasciato il lavoro in fabbrica, Rania da dieci anni ha deciso di dedicarsi a quella che prima era solo una passione.

«La pesca non è un lavoro, è un mestiere, perchè si impara a farlo: si fanno degli errori e si migliora sempre, man mano».

Data di creazione

18/10/2023

Autore

enzo-radunanza