

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

A Germignaga e Luino due giorni per parlare di pesci e ricette della tradizione locale

Andrea Camurani · Monday, May 13th, 2024

A Germignaga e Luino una due giorni a parlare di acque dolci locali, della loro biodiversità e della cucina dimenticata. Slow Food lancia un'iniziativa per far conoscere le preziosità gastronomiche provenienti dai laghi varesini.

«La cucina del pesce d'acqua dolce non può prescindere dalla conoscenza, almeno basilare, delle acque, delle sue problematiche come la presenza di microplastiche e della sua fauna ittica», spiegano dall'associazione. La dimestichezza con l'ambiente eviterebbe a più di qualche ristoratore di proporre il “Persico del Nilo” (proveniente dall'africano lago Vittoria) nel tipico risotto al pesce persico, oppure l'offerta di specie ittiche in periodo di fermo pesca o sotto la misura minima consentita.

Slow Food provincia di Varese organizza con ingresso libero a Germignaga e Luino, già dalle ore 10:00 del mattino, due giornate.

LA DUE GIORNI

Germignaga: 18 maggio 2024 (Colonia elioterapica): Conoscere Slow Food, Mostra fotografica sulla fauna ittica, Salviamo il lago di Varese, Lago Maggiore e lago di Varese – origini e stato attuale, Incubatoio ittico di Maccagno con Pino e Veddasca, un'eccellenza locale, la pesca professionale nella terra dei sette laghi raccontata da un professionista, I pesci e la pesca nel lago Maggiore che cambia. (Per il programma clicca qui) **Luino: 19 maggio 2024 (Palazzo Verbania): Aspettando Terra Madre** – Comunità di Slow Food per il pesce delle Alpi e Prealpi Occidentali, mostra fotografica sulla fauna ittica a cura del fotografo e video Maker Mattia Nocciola, Incubatoio ittico di Maccagno con Pino e Veddasca: un'eccellenza locale poco conosciuta, Incuria di acqua e rive, adotta una spiaggia!, Inquinamento da plastiche e microplastiche: presenza ed effetti, Pesci di lago e di fiume: dalla pesca alla tutela della biodiversità, La ristorazione incontra il pesce d'acqua dolce, presentazione del progetto “Incubatoio Naturale”. (Per il programma clicca qui) Contiamo sulla presenza di un pubblico interessato al benessere delle nostre acque!

This entry was posted on Monday, May 13th, 2024 at 10:56 am and is filed under [Lombardia](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.

