

Dal Lario affiora un milione e mezzo I pescatori: «Non sottovalutateci»

ERBA

La sua produzione è considerata ormai stabilizzata. Tra le 209 tonnellate del 2007 e le 213 del 2011 (ultimo dato a disposizione), del resto, il margine è talmente risicato da non spostare granché l'ago della bilancia.

«C'è una stabilità di fondo importante», commenta Carlo Romanò, dell'amministrazione provinciale di Como.

La pesca nei due rami del lago di Como è in equilibrio: «La stabilità - illustra Romanò - è un dato positivo, perché se per caso la pesca fosse stata sovradimensionata rispetto alle effettive capacità del lago, negli anni successivi il pescato calerebbe in modo evidente. Così non è, a dimostrazione che la situazione

è ben gestita».

Dal Lario si trae un discreto valore economico. «Almeno un milione e mezzo di euro all'anno», cifra che, ovviamente, non tiene conto della vendita al dettaglio, né della trasformazione o del valore aggiunto derivante dal comparto della ristorazione.

Il calcolo è semplice. «Fissato in 7 euro un prezzo medio di vendita dal pescatore», la quantità pescata mediamente porta immediatamente all'importo anzidetto. Si tratta di un valore per difetto, com'è facile intuire.

Uno spazio speciale

Ad Agrinatura, in calendario fino a oggi al centro espositivo La-

*Lavarello
e persico
risorse
importanti
Agrinatura
le valorizza*



L'aperitivo del lago servito ieri sera a Lariofiere FOTO BARTESAGHI

riofiere di Erba (ingresso adulti 4 euro; gratis sotto il 18 anni d'età), il pesce di lago ha uno spazio importante.

Dallo show allestito dallo chef Fabrizio Ferrari (Al Porticciolo di Lecco) e dedicato proprio all'ittica di casa nostra fino agli stand dei pescatori laghée, la presenza del pescato locale dà la dimensione di una risorsa oggi più che mai oggetto di valorizzazione economica. Coregone (ossia il lavarello), agone e persico rappresentano l'80% della produzione, specie pregiate sempre più spesso all'attenzione dei buongustai.

«Tra chi non lo conosce - dice Sara Strambini (azienda agricola Danilo Luzzani di Bellagio) - il pesce di lago è un po' sottovalutato. Lavarello e persico, però, rappresentano risorse importanti, così come l'immane agone che, trasformato missoltino, è diventato un simbolo del nostro lago».

Dal paté ai filetti, gli utilizzi sono molteplici. Non mancano i triti (famoso è quello di pigo, una

sorta di tartare utilizzabile anche per il sugo) e le bottarghe, una su tutte quella di lavarello.

I sapori

Un tocco in più è quello che vien dall'essiccazione, che ne «esalta il sapore» - a dirlo è Ferrari - e che sta progressivamente prendendo piede anche a Como.

Unico spigolo da smussare, il rapporto tra i pescatori e i ristoratori. «I 73 pescatori del lago - dice Romanò - lavorano tutti individualmente. Per fare ristorazione con il pesce di lago, quindi, è necessario adeguarsi ai pesci di stagione e, ancor più, al pescato del giorno».

Intanto ieri un altro appuntamento speciale: l'aperitivo del lago, lanciato dall'Agenzia per la formazione l'orientamento e il lavoro della Provincia, con il Cfp. ■ Alberto Gaffuri

Sul sito web

GUARDA LE FOTO
DI AGRINATURA
A LARIOFIERE

● laprovinciadicomato.it

*Ieri
lanciato
l'aperitivo
del lago
Oggi
si chiude*