



## COMUNICATO STAMPA

### Pesce di lago: sì a sicurezza, gusto e sostenibilità

Milano, 28 giugno 2011

Secondo un recente studio dell'Università di Milano, i pesci dei laghi insubrici sono privi di batteri, poveri di calorie e ricchi di nutrienti essenziali come proteine nobili e acidi grassi omega 3. Garantiti dal marchio "Gustavo pesce di lago", i pesci che vivono in cattività nelle acque del Lario sono, perciò, "buoni, puliti e giusti". Un ingrediente ideale per una dieta a base di ricette genuine, economiche e a "Kilometro 0". A tavola, allora, via libera ad agoni, tinche, pighi, cavedani e ad altri prodotti ittici poco conosciuti e perciò ritenuti a torto "poveri" dai consumatori ma, in realtà, ideali per un menù estivo che punta sul gusto senza mai perdere di vista sicurezza alimentare e sostenibilità.

<<Il menù ideale per l'estate dev'essere anche "buono, pulito e giusto">>, afferma Carlo Romanò, responsabile del Servizio Pesca della Provincia di Como e coordinatore del Progetto Interreg III A per la "Valorizzazione sostenibile dei prodotti ittici tradizionali ed innovativi dei laghi insubrici". Un programma di cooperazione transfrontaliera tra Italia e Svizzera suddiviso in azioni operative tra cui la creazione di habitat sommersi per accrescere la biodiversità e la produttività ittica. Così anche la Provincia di Como punta sulla filosofia di Slow Food e sui tanti benefici di una dieta a base di pesce di lago, un prodotto ittico in grado di garantire sicurezza alimentare, gusto e sostenibilità. Tre obiettivi perseguiti nell'ambito del Progetto Interreg. Mentre a garantire la genuinità dei pesci che vivono nei laghi della regione insubrica è un recente studio del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Veterinarie per la Sicurezza Alimentare della Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Milano. Via libera, allora, ai pesci di acqua dolce garantiti dal marchio "Gustavo pesce di lago" creato e registrato dalla Provincia di Como per rendere riconoscibili sul mercato i prodotti ittici del territorio lariano. Un modo per sdoganare i pesci di acqua dolce poco conosciuti dai consumatori e perciò ritenuti a torto "poveri" o di scarso pregio nutrizionale. Mentre il risultato finale è un menù gustoso, economico e a "Km 0" in grado di garantire sicurezza alimentare, gusto e sostenibilità.

Per ulteriori Informazioni:  
Ufficio Stampa  
Studio Alessia Zacchei & Partner  
Alessia Zacchei 347 03 54 750  
[alessia@alessiazacchei.it](mailto:alessia@alessiazacchei.it)