



IL PESCE IN PIEMONTE

di Gianni de' Silva

Il Piemonte, incuneato fra le valli delle Alpi, non possiede specchi di mare, però produce ben 2500 tonnellate fra trote, anguille, tinche e storione marinato, prelibata pietanza che capeggia sulle tavole imbandite, grazie alla presenza dei fiumi Po, Tanaro e Sesia e di ben tre laghi, da sempre mete del turismo europeo di punta: Maggiore, Viverone ed Orta.

L'acquacoltura è praticata ad alti livelli in ben 60 impianti situati lungo le rive di fiumi e laghi e l'allevamento in acqua dolce non vede più, purtroppo, la presenza dei pescatori sulle loro imbarcazioni che un tempo attendevano pazientemente tutta la notte in attesa di portare poi il pescato ai mercati rionali ma è stato sostituito da tecniche moderne che fanno le veci dell'uomo. I soli professionisti ancora in circolazione sono una decina e si muovono nella zona fra Stresa e Cannero, al confine con la Svizzera.

La Regione da anni porta avanti il discorso della fauna acquatica e della regolamentazione della pesca grazie al lavoro svolto dal Centro Ricerche per la Tutela della Biodiversità degli ambienti acquatici e degli impianti per la riproduzione della ittiofauna autoctona.

Gli impianti di acquacoltura sono in costante espansione nelle province di Torino e Cuneo, e la produzione ittica vede in testa le trote, seguite a ruota da anguille, tinche e storioni.

Per incrementare la pesca in acque internazionali (Italia - Svizzera) nella zona di confine fra Piemonte, Svizzera e Canton Ticino è stato varato un progetto per la valorizzazione delle specie ittiche tradizionali ed innovative dei laghi insubrici. Inoltre per la pesca proveniente dal fiume Ticino (che nasce dal Lago Maggiore) è stato costituito un "corridoio ecologico" molto importante per l'allevamento di storioni, al confine fra le province di Novara e Pavia, nel territorio di Vigevano.

I fondi europei per la pesca hanno come obiettivo l'ammodernamento e il miglioramento della produzione ittica e sono stati utilizzati a beneficio di ben 35 imprese ittiche piemontesi dal 2007 ad oggi. La provincia di Cuneo dispone di 22 impianti di acquacoltura in cui si alleva la trota iridea, esportata in grandi numeri in altre Regioni del Nord Italia.

Per la valorizzazione della “Tinca Gobba” e della “Trota Salmonata” la Cooperativa “ I Lauri” di Demonte(Cuneo) ha recentemente varato un piano per la salvaguardia della fauna ittica e il totale degli stanziamenti del Fondo Europeo per la Pesca per il programma 2007 – 2013 ammonta ad euro 1.195.242,00.

Una grande rassegna dedicata al “pesce di lago” si è svolta recentemente sul lago di Viverone(Biella) ed il pesce persico è stato abbinato al vino Erbaluce di Caloso (Torino). Per questo avvenimento, nei numerosi ristoranti sparsi sul lago, è stato proposto uno speciale menù a base di pesce persico e coregone ad un prezzo “politico”. Non è mancato il risotto al pesce, specialità culinaria del Vercellese e Novarese, dove è ancora largamente diffuso l’allevamento delle carpe nei corsi d’acqua delle risaie.

La ristorazione piemontese, oltre ai classici bolliti, non trascura il pesce d’acqua dolce, ed ecco quindi che pietanze quali la “Tinca in carpione”, l’anguilla salmistrata in padella e la trota cotta alla brace.

La politica della pesca è una realtà nella Regione, e non sono mancate le occasioni per proporre i prodotti d’alta qualità alle grandi rassegne internazionali. Ogni anno il Piemonte è presente allo “Slow Fish” di Genova, con un alto numero di aziende espositrici per far conoscere l’attività in materia di pesca, tutela e valorizzazione della fauna ittica. Inoltre sulle specialità regionali di recente sono stati pubblicati due opuscoli con le ricette storiche del pesce del lago Maggiore.

Durante l’incontro svoltosi a Viverone si è parlato dell’importanza del pesce nelle abitudini gastronomiche e dei valori nutrizionali dei pesci d’acqua dolce: il persico è ad alto contenuto proteico e con pochi grassi.