

**LAZISE.** Oggi e domani i prodotti locali cucinati sul lungolago Marconi: tra gli chef anche Luotto

# Ecco «Dal mare al lago» week end a tutto pesce



Taglio del nastro della kermesse organizzata dalla Regione FOTO AMATO

## Inaugurata la decima tappa della manifestazione itinerante organizzata dalla Regione Piatti sani e a buon mercato

**Katia Ferraro**

Ha preso il via ieri e si concluderà domani «Dal mare al lago», la manifestazione promossa dalla Regione e organizzata dal Consorzio di promozione turistica «Lago di Garda è» per valorizzare le specie ittiche del lago e dell'alto Adriatico. Quella di Lazise è la decima tappa organizzata in tutto il Veneto nell'arco di un anno e la terza in un paese gardesano dopo le edizioni di Garda - nel settembre 2013 - e di Peschiera lo scorso aprile. Al taglio del nastro davanti alle strutture allestite su lungolago Marconi erano presenti il sindaco Sebastiano accompagnato da vari membri dell'amministrazione comunale, l'assessore regionale alla pesca Franco Manza e il neoassessore ai servizi sociali Davide Bendinelli, il consigliere regionale Andrea Bassi, il presidente del Consorzio «Lago di Garda è» Paolo Artelio, ma anche altri primi

cittadini dei Comuni veronesi, l'imprenditore Giovanni Rana (partner della manifestazione) e l'attore-conduttore Andy Luotto nella veste di chef, che durante la giornata ha dato dimostrazioni pratiche di cucina.

Nei tendoni allestiti in riva al lago si possono degustare specialità a base di pesce nostrano a prezzi contenuti, uno dei punti di forza dell'evento. Cinque le cucine pronte ad allietare i palati più raffinati, ognuna con un angolo dedicato alla vendita del pescato fresco, con spiegazioni su come aprire i molluschi o come pulire e preparare il pesce. Le cucine sono gestite dall'Organizzazione produttori di fasolari dell'alto Adriatico, dai produttori dei molluschi del Veneto, dalla rodigina «Fish bio delight» che propone pesce biologico in veste «accattivante» per essere apprezzato anche dai bambini, mentre tra i produttori la-

custri sono presenti la «Cooperativa fra pescatori» di Garda e l'associazione «Amici del gondolin» di Peschiera, con la mitica pescatrice Rosella Orlandi. Completano l'offerta espositori di prodotti tipici locali come la birra agricola de «La Groletta» di Rivoli, il vino delle aziende agricole Bergamini e Castelmontioni, l'olio del frantoio Redoro, i prodotti da forno del panificio Messetti di Cavaion, i distillati di Zanotti Luigi, miele e suoi derivati dell'Apicoltura Moratti di Colà e dell'esperto apistico Alidino Concarì di Cremona.

«Questa manifestazione chiude una stagione turistica avversata dal cattivo tempo ma che tutto sommato ha retto», ha detto il sindaco Sebastiano ricordando che Lazise continua ad essere il paese gardesano con il numero più alto di turisti (oltre due milioni e mezzo lo scorso anno, ndr). «In questo contesto di crisi, due cose che non possono essere copiate», ha ricordato Bassi, «il nostro territorio e i nostri prodotti: se continueremo a valorizzarli saranno il nostro riscatto». Oggi e domani le cucine rimangono aperte nelle fasce orarie 11-15 e 18-22. ●