

Nel lago di Garda torna a sguazzare il pregiato Carpione



Qualcuno l'ha definito il pesce di lago più pregiato al mondo. È il Carpione, un salmonide del peso di circa 1-2 chilogrammi che vive solo nel lago di Garda, a grande profondità. Una vera prelibatezza, tanto che alcuni storici della cucina

fanno risalire proprio a questa specie il "pesce in carpione", la tecnica tipica dei laghi lombardi di friggere e marinare con verdure e aceto il pesce, che sarebbe appunto nata per conservarne la freschezza nel viaggio verso Venezia.

Un tempo si pescava in quantità, ma negli anni la presenza è andata drasticamente calando, fino ad essere considerato "in pericolo critico", secondo la classificazione Iucn (Unione Internazionale per la Conservazione della Natura).

Qualcosa però si sta muovendo. È di questi giorni l'immissione a Gargnano (Bs) di un primo lotto di 1.000 esemplari di 5/7 centimetri e 100 esemplari di 18/20 centimetri, realizzata alla presenza dell'assessore regionale all'Agricoltura Gianni Fava, che ha sottolineato il valore dell'operazione, volta a recuperare un emblema del Garda. «Abbiamo circa 40mila esemplari pronti a essere immessi nel lago – ha detto -. Oggi abbiamo avviato questa sperimentazione per verificare il livello di accettabilità delle acque di questi pesci, sul carpione c'è un'antica tradizione che noi vogliamo torni ad

essere tale».

Per la tutela e conservazione di questo endemismo, tra il 2011 e il 2013 si è svolto un progetto finanziato da Regione Lombardia per sostenere le prime attività sperimentali di allevamento presso il centro ittiogenico del Garda a Desenzano, e presso un incubatoio ittico di valle a Tremosine.

Anche Slow Food gli ha dedicato un Presidio, sostenuto dal Consorzio di Tutela del Lugana.