

GARDA. L'incontro si terrà a palazzo Carlotti

Anedddoti e racconti sui vecchi pescatori del lago di Garda

Oggi la presentazione del libro di Miele patrocinato dal Comune

«Il pesce, la festa e la penitenza. Storie del pesce gardesano» (Cierre Edizioni). È il titolo del libro di Gianluigi Miele che oggi alle 17,30 sarà presentato a Palazzo Carlotti. La pubblicazione è stata patrocinata dal Comune di Garda e supportata dalla locale Corporazione degli Antichi Originari. Per l'occasione saranno presenti il sindaco Antonio Pasotti, l'assessore alla cultura Ivan Ferri e la presidente della Corporazione degli Antichi Originari Camilla Monese.

Interverrà lo stesso autore, studioso e appassionato di storia locale e di cultura popolare, mentre l'introduzione e la presentazione saranno curate del professor Gianni Moriani dell'Università di Venezia. «Il libro», esordisce

l'assessore alla cultura, «ricorda come, a partire dal Medioevo, il pesce di lago sia diventato l'alimento di base nelle diete d'astinenza secondo i rigidi precetti dettati dalla Chiesa». Quindi nei giorni della Quaresima e di «magro», quali il venerdì e un tempo anche il mercoledì, giorno del tradimento di Giuda, come si legge nel libro. Prosegue Miele: «Nel libro ricordo inoltre come, data l'importanza economica che rivestiva, la pesca sul lago fosse stata soggetta a privilegi feudali, a diritti comunali di pesca acquisiti, a Garda e a Torri, dalle Corporazioni dei pescatori». L'opera descrive inoltre i principali pesci presenti nel lago di Garda, le tecniche d'allevamento usate

dal 1850 e quelle di conservazione impiegate da millenni.

Infine è messa in rilevanza l'importanza di questo prodotto nella cucina gardesana e di come, a partire dagli anni Ottanta, si sia assistito, nella ristorazione, alla riscoperta di piatti tradizionali sebbene spesso reinventati. Il libro termina proponendo ricette a base di pesce di lago. Commenta Miele: «Quest'opera rivela alcuni aspetti poco noti delle attività pescherecce gardesane che ho raccolto per conservarne la memoria non perdere le tradizioni ed agganciarle col presente».

Chiude Ivan Ferri: «Al termine sarà offerto un aperitivo con vino locale e pesce di lago. Il momento sarà allietato dal coro La Rocca di Garda». Ingresso libero. ● B.B.



Peso: 13%