



Grande partecipazione al 1° evento per la "valorizzazione dell'attività di pesca amatoriale del lotregan", svoltosi a palazzo Da Mula a Murano.

Il lotregan è una specie ittica povera, ma di grande qualità che rappresenta una delle più note specialità enogastronomiche del territorio veneto.

Nel corso della manifestazione i ristoratori dell'isola hanno presentato ognuno una propria ricetta del lotregan messo a disposizione il giorno prima dai pescatori.

Il Presidente del Comitato Risorse Vitali, Massimo Parravicini, presentando il documentario che ha partecipato alla mostra del cinema di Venezia, ha spiegato che la pesca, così come la caccia, sono attività di tradizione antichissima, che hanno consentito di poter vivere stabilmente nelle isole di Venezia.

Il Presidente Parravicini ha inoltre spiegato che queste attività fanno parte della cultura della civiltà lagunare e in particolare ha evidenziato come molte attività sono rimaste immutate nel tempo, sebbene siano stati via via introdotti attrezzi più sofisticati, come nel caso della pesca con tognia che viene praticata tutt'ora per le spigole (branzino) con il filo di nylon, invece che con il crine di cavallo e pescando con la mano.

Ha ricordato che le nostre categorie vivono in simbiosi con la natura e che il ripristino ambientale per la salvaguardia della biodiversità può avvenire in modo concreto solo attraverso il loro coinvolgimento, così come già avvenuto nel corso di molti progetti di importanti opere di riqualificazione ambientale.

Alla fine del documentario i biologi Paolo Leone Rossi e Michele Pellizzato hanno raccontato le caratteristiche di questa specie e i ristoratori hanno presentato le ricette prima di passare all'eccellente degustazione, che ha lasciato tutti a bocca aperta e nessuno a bocca asciutta.