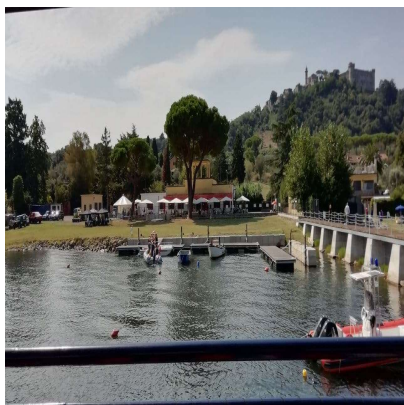




Il bilancio del presidente del Consorzio lago di Bracciano

Descrizione

«Con la conclusione dell'ultimo degli eventi gratuiti dedicati a «La pesca, antica tradizione del lago di Bracciano» organizzati dal Consorzio lago di Bracciano e realizzati grazie al contributo della Regione Lazio (PO FEAMP 2014/2020 - Misura 5.68 - Misure a favore della commercializzazione), ci sembra giusto soffermarci ad analizzare con attenzione quanto in realtà queste quattro giornate, interamente dedicate alla pesca, abbiano o meno raggiunto scopo per cui sono state ideate.

Quelli che hanno partecipato, hanno avuto modo di gustare, durante questi eventi, ottimo pesce di lago sapientemente abbinato a eccellenti vini del territorio. Considerando il grande entusiasmo sempre mostrato dai partecipanti, crediamo di poter affermare con certezza che i nostri «show cooking» e i «fish & wine», hanno rappresentato senz'altro un mezzo perfetto per la valorizzazione e la promozione del prodotto ittico ed enologico del nostro territorio, creando e aggiungendo valore, anche attraverso le risorse culturali, storiche e sociali dei seminari sull'ecologia lacustre che hanno piacevolmente accompagnato tutti i pomeriggi dei quattro eventi.

Con la realizzazione di questo progetto, il Consorzio ha voluto evidenziare quanto il pesce del lago possa distinguersi come un prodotto gastronomico di eccellenza, in grado di unire tutte le caratteristiche del territorio, trasformandosi in un ottimo elemento di promozione turistica del lago. Il successo ottenuto ha dimostrato la grande potenzialità e l'elevato valore commerciale di questo prodotto ittico, troppo spesso in realtà dimenticato e poco valorizzato.

Il grande successo di questi eventi finiremo mai di ricordarlo non sarebbe stato possibile senza la professionalità e la disponibilità di tutti coloro che hanno collaborato alla realizzazione del progetto e che intendiamo, ancora una volta, ricordare e ringraziare: la cooperativa «Pescatori del lago di Bracciano» con le sue frittelle di pesce di lago; «Fiorelli Ricevimenti» per il servizio di catering; la «Fisar Manziana-lago di Bracciano» per la degustazione dei vini del territorio; «Didattica in valigia», con i laboratori ideati per i bambini; «Granstagno» e la sua illustratrice di caricature per i più piccoli; «Hydra Ricerche», con i suoi acquari; il professor Marco Seminara che ha affascinato con i suoi seminari sull'ecologia lacustre; la «Lake Service», che ha curato l'impianto audio e luci; il personale addetto all'accoglienza Tiziana Cecchini e Roberta Scintu; Stefano Carinci, che con grande attenzione ha curato la comunicazione; il personale del D.N.E.M., sempre presente per lo svolgimento degli eventi in sicurezza; e infine il personale del Consorzio, indispensabile come sempre per la loro riuscita.

Per ora «La pesca, antica tradizione del lago di Bracciano» si conclude qui, ma il Consorzio intende continuare a dedicare particolare attenzione al territorio, promuovendo sempre nuovi progetti e reperendo inoltre le risorse necessarie, nella consapevolezza che, tali iniziative, porteranno certamente a una sensibile crescita dell'intera economia del comprensorio Sabatino».

Il presidente del Consorzio lago di Bracciano

Avv. Renato Cozzella

L'agone 2024