

IN THE HEART OF SALÒ

Photo by Visit Salò

08 GENNAIO 2021



IN THE HEART OF SALÒ PILLOLE DA SALÒ

La rubrica dell'*Infopoint di Salò*, in collaborazione con la *biblioteca di Salò* e il *portale Visit Salò Garda* anche con *Benaco Guardians*, per scoprire e valorizzare **Salò** in piccole pillole, che saranno inviate via newsletter, in formato cartaceo con la consegna dei libri della biblioteca per l'iniziativa **#LibridaAsporto** e come quiz su Facebook e Instagram sul portale Visit Salò.

In questo modo, speriamo di informarvi per farvi conoscere meglio Salò, invitandovi a scoprire la nostra cittadina, **non come turisti, ma come ospiti** (cit. Rampello).

Ci aggiorniamo **la prossima settimana** con un nuovo appuntamento di ***In the heart of Salò***.



IN COLLABORAZIONE CON

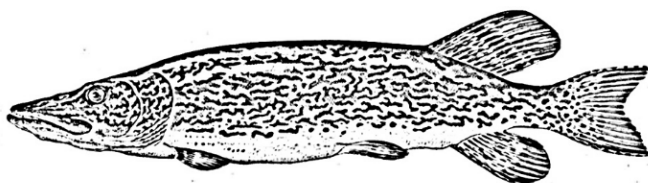


FAUNA ITTICA: I PESCI DEL GARDA PARTE SECONDA

Concludiamo la breve spiegazione sulla fauna ittica del nostro lago di Garda, che è iniziata settimana scorsa e **anche per la seconda parte ci hanno dato un supporto le Guardiane e i Guardiani del Benaco**, che ritroveremo nelle prossime newsletter. **I vostri bambini hanno colorato i pesci benacensi?** Se sì, mandateci via mail o via Messaggio Privato sui social per poterli condividere.

Scopriamo gli ultimi sei pesci rimasti del nostro lago e...**partiamo dal pesce più famoso nelle nostre**

ricette: il LUCCIO. Il *lus*, o *lusso* è un predatore che vive solitario ed è un prezioso equilibratore naturale, in quanto preferisce selezionare prede morte, deboli o malate, inibendo anche l'eccessiva prolificità di altri pesci, che potrebbero modificare l'equilibrio di alcuni ambienti. Il luccio presenta la classica bocca a "*becco d'anatra*", dotata di robusti e acuminati denti e nel lago di Garda può raggiungere il metro e mezzo di lunghezza per un peso di 20 kg. La sua carne per nomea non è molto saporita, ma con gli adeguati accorgimenti culinari, da essa si possono ottenere ricette degne di nota, come il celebre **Luccio alla Gardesana**.

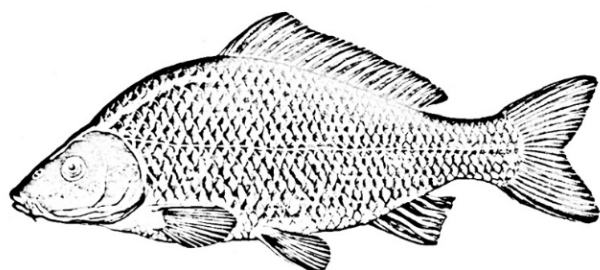


Illustrazioni di Laura Toffalotti e Mariano Caminoli



Illustrazioni di Laura Toffalotti e Mariano Caminoli

Continuiamo con l'ALBORELLA, o anche conosciuta come *àola*, *àgola*, *àvola* o *pezzàta*, la quale insieme al lavarello e all'anguilla sono alcune tra le specie che soffrono maggiormente nel nostro lago e la pesca è vietata. L'alborella è stata per diversi anni la principale fonte di sostentamento e pane quotidiano delle popolazioni gardesane. Le sue carni sono molto saporite. L'àola si nutre di piccole larve, insetti, microrganismi, alghe e detriti organici e raggiunge al massimo i 20 cm di lunghezza e circa 60 grammi di peso.



Illustrazioni di Laura Toffalotti e Mariano Caminoli

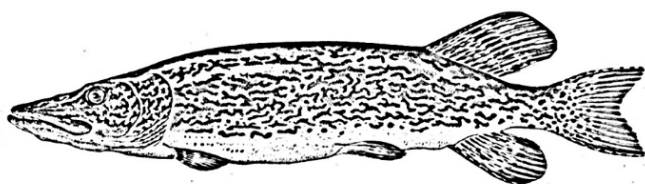
Il terzo pesce che esaminiamo è la CARPA, che seppur condivida il suo habitat con la tinca, ha carni ottime che non presentano alcun odore di fango: sono grasse ma squisite dal caratteristico sapore deciso. Conosciuta anche come *bùlbar*, *raina*, *bùlbero* o *gobbo*, per via della sua tipica gobba, è un pesce onnivoro che si nutre in prevalenza di invertebrati di fondo e sostanze vegetali e che vive prevalentemente di notte: può arrivare a superare il metro di lunghezza e con un peso di oltre 30 kg.

FAUNA ITTICA: I PESCI DEL GARDA PARTE SECONDA

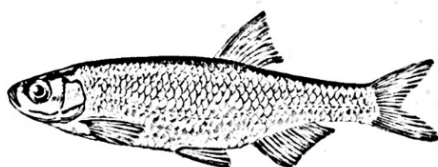
Concludiamo la breve spiegazione sulla fauna ittica del nostro lago di Garda, che è iniziata settimana scorsa e **anche per la seconda parte ci hanno dato un supporto le Guardiane e i Guardiani del Benaco**, che ritroveremo nelle prossime newsletter. **I vostri bambini hanno colorato i pesci benacensi?** Se sì, mandateci via mail o via Messaggio Privato sui social per poterli condividere.

Scopriamo gli ultimi sei pesci rimasti del nostro lago e...**partiamo dal pesce più famoso nelle nostre**

ricette: il LUCCIO. Il *lùs*, o *lùsso* è un predatore che vive solitario ed è un prezioso equilibratore naturale, in quanto preferisce selezionare prede morte, deboli o malate, inibendo anche l'eccessiva prolificità di altri pesci, che potrebbero modificare l'equilibrio di alcuni ambienti. Il luccio presenta la classica bocca a "*becco d'anatra*", dotata di robusti e acuminati denti e nel lago di Garda può raggiungere il metro e mezzo di lunghezza per un peso di 20 kg. La sua carne per nomea non è molto saporita, ma con gli adeguati accorgimenti culinari, da essa si possono ottenere ricette degne di nota, come il celebre **Luccio alla Gardesana**.

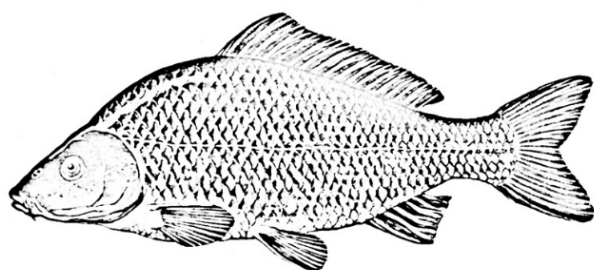


Illustrazioni di Laura Toffaletti e Mariano Caminoli



Illustrazioni di Laura Toffaletti e Mariano Caminoli

Continuiamo con l'ALBORELLA, o anche conosciuta come *àola*, *àgola*, *àvola* o *pezzàta*, la quale insieme al lavarello e all'anguilla sono alcune tra le specie che soffrono maggiormente nel nostro lago e la pesca è vietata. L'alborella è stata per diversi anni la principale fonte di sostentamento e pane quotidiano delle popolazioni gardesane. Le sue carni sono molto saporite. L'àola si nutre di piccole larve, insetti, microrganismi, alghe e detriti organici e raggiunge al massimo i 20 cm di lunghezza e circa 60 grammi di peso.



Illustrazioni di Laura Toffaletti e Mariano Caminoli

Il terzo pesce che esaminiamo è la CARPA, che seppur condivida il suo habitat con la tinca, ha carni ottime che non presentano alcun odore di fango: sono grasse ma squisite dal caratteristico sapore deciso. Conosciuta anche come *bùlbar*, *raina*, *bùlbero* o *gobbo*, per via della sua tipica gobba, è un pesce onnivoro che si nutre in prevalenza di invertebrati di fondo e sostanze vegetali e che vive prevalentemente di notte: può arrivare a superare il metro di lunghezza e con un peso di oltre 30 kg.