

## Comunicato stampa



**Dott.ssa Silvia Villa**  
**Presidente LILT Lecco**

Nell'ambito della **Settimana nazionale per la prevenzione oncologica** giunta alla sua XXI edizione e che si svolge dal 19 al 27 marzo 2022 in tutta Italia, la LILT Associazione Provinciale di Lecco nella serata di mercoledì 23 marzo ha realizzato un webinar dal titolo "**Pesce di lago: alimentazione e prevenzione su...quel ramo del lago di Como**" che si collega alle iniziative promosse da tutte le Associazioni LILT della Regione Lombardia.

La LILT continua ad essere vicina alle persone sensibilizzando e informando sui temi della prevenzione oncologica, anche in modalità telematica.

La **Dott.ssa Silvia Villa**, presidente della LILT Associazione Provinciale di Lecco, ha introdotto la serata citando una frase del dottor Veronesi "*Non vogliamo arrivare a vincere il cancro ma a far sì che non insorga*", sottolineando l'importanza dei progetti di prevenzione e gli effetti che la pandemia da Covid-19 ha avuto sulla diagnosi e cura dei tumori.

I relatori del webinar hanno dunque incentrato la serata illustrando vari aspetti legati al pesce di lago.

Il **Dott. Alberto Negri** – Direttore dell'Incubatorio "De Marchi" di Fiumelatte ha spiegato come dal 2002 avviene il ripopolamento dei corpi ittici provinciali attraverso metodi naturali e senza l'utilizzo di mangimi. Ha illustrato la varietà dei pesci di lago presenti nel Lario e sottolineato come molte di queste sino poco valorizzate in ambito alimentare.

La **Dr.ssa Beatrice Scaccabarozzi** – Biologa Nutrizionista ha descritto le proprietà nutrizionali del pesce di lago, poco presente sulle nostre tavole sia per scarsa conoscenza che disponibilità del prodotto. Ha proseguito sottolineando la presenza di proteine ad alto valore biologico e Omega-3, fondamentali ad esempio per la riduzione di patologie cardiovascolari.

Il **Dott. Claudio Bolla** - Membro dell'Accademia Italiana di cucina ha spiegato come sia importante il metodo di cottura del pesce di lago affinché si possano mantenere tutte le proprietà organolettiche. Ha poi proposto alcune ricette con due dei pesci più noti, l'agone ("Missoltini con polenta") e il lavarello ("Lavarello al forno" e "Lavarello in crosta di sale") che verranno pubblicate sul sito della LILT di Lecco.

Infine la **Dott.ssa Laura Valsecchi** - Psicologa e Coordinatrice LILT Lecco ha presentato il progetto **"CIBO E SALUTE": Futuri chefs a confronto nel territorio lecchese**, che vedrà coinvolti gli studenti di quarta e quinta superiore a indirizzo alberghiero e ristorazione del CFP di Casargo e Istituto Graziella Fumagalli di Casatenovo. L'importanza di queste attività nel percorso di studio è stata rimarcata anche dalle referenti delle scuole secondarie di II grado, che anche quest'anno hanno deciso di partecipare all'iniziativa visto l'entusiasmo mostrato dai ragazzi negli anni precedenti.