

A MERGOZZO È NATO IL «MOVIMENTO GENTE DI LAGO»



Nel segno del pesce d'acqua dolce

Cristina Pastore A PAGINA 49

Mergozzo, è nato il «Movimento gente di lago»

Chef, studiosi e pescatori Un'alleanza d'acqua dolce

La storia

CRISTINA PASTORE
MERGOZZO

La «missione» è restituire piena vita al lago. A quello di Mergozzo, e a tutti gli altri, estendendo l'azione a fiumi e torrenti. **Marco Sacco**, chef a due stelle, dal «Piccolo Lago» lancia una sfida che è una spinta a unire storia, professionalità, talenti e sensibilità per custodire e «rianimare» un patrimonio del territorio. Il nome del progetto dice tutto: «Movimento gente di lago». Per lo «chef d'acqua dolce» che ha girato il mondo lo specchio d'acqua dove si affaccia il ristorante è soprattutto una questione di cuore. «In riva al lago ci si trovava per giocare, per buttare gli ami della lignola e urlare di gioia quando abboccava la bottatrice, così come era un'emozione sguazzare nel canneto in mezzo a grosse carpe». Un mondo man mano sparito. «Il lago di Mergozzo è tra i più puliti d'Europa» afferma la coordinatrice di Gente di lago Laura Gobbi: «Tanto pu-

impoverita per mancanza di nutrimento». Una tesi che i pescatori professionisti della sponda piemontese del Maggiore («una dozzina quelli che eroicamente resistono» sottolinea Sacco) sostengono da tempo. «Nessuno è fautore dell'inquinamento, ma utile sarebbe ricercare un punto di equilibrio, come la Svizzera sta facendo, con un rilascio di una piccola percentuale di sostanze organiche per favorire la riproduzione di fito e zooplankton e così il ripopolamento». Un sasso nello stagno gettato dallo chef che chiama a raccolta intorno alla valorizzazione del territoriale.

«Nel mio ambito ha voluto dire scontrarmi con mode e tendenze - precisa Sacco -: sarebbe stato più facile proporre capesante invece di anguilla, ma poi è stato il pesce di lago a portarmi le stelle. Il punto ora è guardare più in là. In Provenza, in situazioni simili alla foce del Toce, sono stati realizzati allevamenti di carpe e i clienti arrivano dalla Cina».



Chi sostiene l'idea

Al suo fianco - il «movimento» ha l'apprezzamento di Regione, Comune di Mergozzo e Istituto per lo studio degli ecosistemi del Cnr di Pallanza - c'è Stefano Chiodoni, che a Ornavasso negli incubatoi di Ossolana Acque cura la riproduzione di specie a rischio: il gambero di fiume, la trota fario e marmorata. Proprio la trota sarà la protagonista di cinque ricette il 18 maggio. «Sprigionare nuove idee - dice Sacco -, soprattutto nell'impiego di pesci poveri o che sono arrivati da noi negli ultimi anni come il siluro, vuol dire trasformare un problema in opportunità».

«Questo progetto parla della nostra storia e guarda al futuro del territorio - sottolinea Lorenzo De Angeli, responsabile marketing di Globalpesca -. Il pesce d'acqua dolce, in un mercato in cui l'85% della domanda è per quello di mare, ha buoni margini di crescita, per il bene di tutti».

 BY-NC-ND / ALCUNI DIRITTI RISERVATI

La cena di giovedì 18

Il primo appuntamento è dedicato alla trota con cinque grandi firme

Il Movimento gente di lago debutta giovedì 18 al ristorante **«Piccolo Lago»** di Mergozzo con l'evento dedicato alla trota, che sarà proposta cotta a bassa temperatura su un piatto di crescione con ribes, piselli e asparagi crudi nell'interpretazione del padrone di casa **Marco Sacco**.

Gli altri protagonisti

Il menu prosegue con altri quattro piatti di colleghi che hanno aderito all'invito con

la nuova iniziativa. Sono la **famiglia Cerea**, del tre stelle bergamasco «Da Vittorio» di Brusaporto: loro pro-

porranno un carnaroli al ragù di lago con crema di agrumi ed erbe. **Federico Beretta** di «Feel Como» è autore dell'anguilla Bbq; sempre dal Lario (Albavilla) il quarto chef: la «stella» **Mauro Elli** de «Il Cantuccio» che propone cipolla ripiena di lavarello e aglio orsino.

Dall'alto Lago di Garda arriva un altro stellato - **Leandro Luppi** della «Vecchia Malcesine» - con la trota marinata con zuppetta di cioc-

colato e cren. «Il pane è dei fratelli Trentin di Cittadella, Padova: con loro l'idea è studiare uno street food con i sapori del lago. Si parte da focaccine e carpione di gardon. E poi l'intenzione, con la collaborazione di tutti, è creare un ricettario» racconta Sacco che anticipa la materia prima di due prossime serate: carpa e storione.

Una è in calendario il 6 luglio, l'altra il 12 ottobre. «Sono appena tornato dai Balcani dove ho imparato a massaggiare

le femmine produttrici di caviale e sarà una vera esperienza rifarlo in diretta e mostrare come lo si prepara. Significa aprire il territorio

a nuovi orizzonti», precisa.

L'evento del 18 maggio prevede tanti interventi: dei ricercatori del Cnr di Pellanza, della signora Mimma «custode» della tradizione gastronomica popolare di Mergozzo e della storica voce di radio Montecarlo Maurizio Di Maggio. Il costo - tutto compreso - è di 100 euro, con una quota che verrà accantonata per sostenere iniziative in tema di lago. Si prenota allo 0323.586792.

