



16 MAG 2017 / 16:05



Il Movimento Gente di Lago. Riscoprire le acque dolci con Marco Sacco. In cucina e non solo

Lo chef del Piccolo Lago di Mergozzo è promotore del neonato Movimento che unisce chef, pescatori, ittiologi e comunità lacustri a partire dal limpidissimo bacino piemontese. L'obiettivo? Restituire vitalità al lago e al suo ecosistema. Anche in cucina. Si comincia con la cena d'autore dedicata alla trota.



Da (più di) qualche anno a questa parte, **Marco Sacco** è tra gli chef più rappresentativi di una ristorazione nazionale che sa offrire alternative molteplici, al passo con quella biodiversità territoriale che oggi, finalmente, sentiamo il bisogno di difendere. Un patrimonio collettivo, tra i molti privilegi che l'Italia può offrire, eppure non sempre valorizzato a dovere. Spesso perché sconosciuto ai più. Quanti sanno, per esempio, che il **lago di Mergozzo** vanta il primato di lago più incontaminato d'Europa grazie a un peculiare ecosistema chiuso che garantisce acque pulitissime in ogni periodo dell'anno? E che per questo

ricercatori da tutto il mondo lo raggiungono perché assicura un'analisi chimica delle precipitazioni pressoché perfetta? La nascita di un movimento, solitamente, risponde proprio all'esigenza di sensibilizzare l'opinione pubblica: portare a conoscenza di un tema un pubblico più ampio, con il contributo di chi la materia la padroneggia, perché la vive ogni giorno. E questo è l'obiettivo del neonato **Movimento Gente di Lago**, promosso da Marco Sacco per riunire una comunità di cuochi, pescatori, ittiologi, acquacoltori, produttori in difesa di un ecosistema complesso e poco conosciuto: quello delle acque dolci. Del resto il sistema lacustre a cavallo tra Piemonte, Lombardia e Trentino è il più importante d'Italia per estensione, indotto economico e potenzialità turistiche.



Il lago di Mergozzo

E il lago di Mergozzo, alla propaggine occidentale del lago Maggiore, è una piccolissima realtà incuneata all'imbocco delle Alpi Lepontine, nella provincia del Verbano-Cusio-Ossola. Stretto tra il più celebre fratello "Maggiore", da cui dista un paio di chilometri appena, e il lago d'Orta, il bacino di Mergozzo (solo 6 chilometri per completare l'intero perimetro) non è propriamente un'attrattiva nota. Ma, come dicevamo, all'avanguardia per sistema di depurazione e controllo dell'inquinamento. Tra le eccellenze che valgono il viaggio, sotto il profilo gastronomico, il **Piccolo Lago** (Due Forchette del Gambero Rosso e Due Stelle Michelin) vanta oltre quarant'anni di storia, e Sacco ha saputo traghettarlo tra le tavole più interessanti della ristorazione moderna. Partendo proprio dalla conoscenza del lago dove è nato e cresciuto: *"Da quando ero bambino molto è cambiato, il lago ha smesso di essere vissuto come un tempo, io voglio riscoprirlo in prospettiva futura. Coniugando la mia esperienza di vita con la professione di chef"*. Il primo ostacolo da superare? Tenere alta l'attenzione: *"Abbiamo laghi puliti, ma*

statici". E quindi, d'ora in avanti, il movimento avrà il compito di discutere di ecosostenibilità e ripopolamento, ma il coinvolgimento degli chef farà da traino al progetto, tanto in fase di ricerca e sperimentazione sulla lavorazione del pesce di lago che per l'organizzazione di appuntamenti ludici, aperti al pubblico, per finanziare le iniziative future.



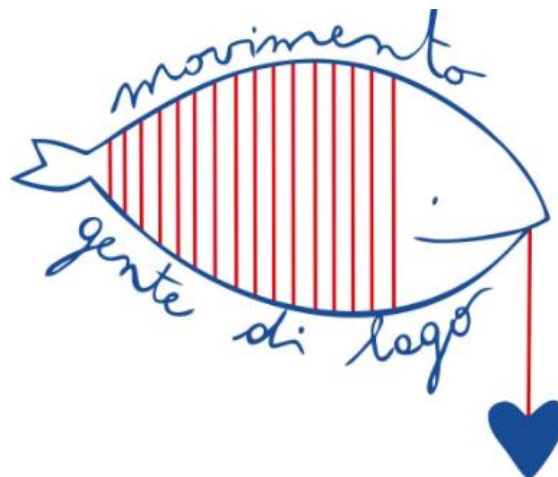
Il pesce di lago. Una sfida per lo chef

Sacco, la sua "sfida" alla cucina lacustre l'ha già vinta in passato: *"Un tempo il pesce d'acqua dolce si mangiava frequentemente, poi, con gli anni '80 e '90, si è aperto un periodo di pesca non prolifica, e intanto l'alta ristorazione si assoggettava alla moda di capesante e gamberi. Io ho seguito la mia strada, negli anni Duemila sono arrivate le stelle. Nulla di scontato: il pesce di lago deve essere sostenuto, necessita di una lavorazione maggiore"*: Eppure intorno le cose cambiavano repentinamente: *"Negli anni Settanta a Mergozzo 130 famiglie vivevano di pesca, oggi sono rimasti in 11. Ma d'altro canto il mondo dell'acquacoltura si è evoluto alla ricerca di una qualità del prodotto sempre maggiore: alleviamo pochi pesci in grandi vasche d'acqua pulita, il gusto paltoso che molti associano al pesce d'acqua dolce è praticamente sparito"*. Materia prima d'eccellenza, dunque, ma non bisogna sottovalutare l'ecosistema che cambia, *"per assurdo l'estrema pulizia delle acque sfavorisce tante specie ittiche che non sanno di che nutrirsi"*.



Non solo lavarello. Pescare e mangiare a Mergozzo

E se la pescosità diminuisce, è altrettanto vero – e forse pochi lo immaginano – che il tabellone delle specie ittiche che popolano un lago può andare incontro a evoluzioni continue: *“è importante tracciare l'arrivo di pesci non autoctoni, imparare a regimentarli, a utilizzarli in cucina con l'aiuto dei pescatori. A leggere il lago in modo dinamico. Stiamo pensando anche a sviluppare nuove ricette da riunire in un ricettario del movimento”*. Cosa si pesca oggi a Mergozzo? Lavarelli, certo, e trote - *“ma sono diminuite; la Regione ha già varato un ripopolamento all'avanguardia, anche a monte delle dighe”* - ma anche pesci siluro e gardon, *“un pesce non pregiato, ma perfetto per la carpionatura e la marinatura, nel primo appuntamento lo proporremo in versione street food, con una focaccina da passeggio”*. Specie meno note, *“che un cuoco appassionato del lago ha il compito di valorizzare”*. Spinto dalla curiosità, Marco ci ha provato persino con le cozze lacustri, *“ma il risultato lascia a desiderare, decisamente non sono commestibili. Però sono filtri naturali all'inquinamento: uno studio sul lago d'Orta ha dimostrato che in due anni le colonie di cozze sono capaci di purificare l'acqua”*. E poi c'è tutto quello che cresce sulle sponde e intorno al lago, ugualmente prezioso in cucina: *“Le erbe spontanee, il topinambur che cresce sulla piana del Toce, il crescione di ruscello, asparagi e finocchio selvatici”*. Insomma, un cuoco di lago non si annoia mai.



I progetti. Le cene d'autore

E il Movimento vuole raccontare anche questo: *"il progetto nasce da qui, ma vuole crescere. Isco e Garda hanno già dimostrato interesse, e quando avremo le idee più chiare andremo anche all'estero, magari per imparare dai Paesi del Nord"*. Intanto si comincia con tre appuntamenti a tavola, al Piccolo Lago, ognuno dedicato a un pesce diverso. L'esordio è affidato alla **Trota**, il 18 maggio, seguiranno carpa (6 luglio) e storione (12 ottobre). Tre serate che riuniscono colleghi e amici, *"e non solo chef che tutti i giorni si confrontano con il pesce d'acqua dolce, la contaminazione fa bene a tutti"*: Per la cena inaugurale il parterre conta, oltre al padrone di casa, i **fratelli Cerea, Mauro Elli, Leandro Luppi e Federico Beretta**. In menu la Trota cotta a bassa temperatura ed accompagnata da un prato di crescione con ribes, piselli ed asparagi crudi di Marco Sacco, il Risotto Carnaroli al ragù di lago con agrumi ed erbe dei Cerea; e ancora Anguilla bbq e Cipolla ripiena di lavarello e aglio orsino. Mentre Luppi proporrà un'insolita Trota marinata con zuppetta di cioccolato e cren. Costo per partecipare 100 euro, in parte devoluti al Movimento. È solo l'inizio.

La Trota | Mergozzo (VB) | Piccolo Lago, via Turati, 87 | il 18 maggio, alle 20.30 | costo 100 euro | tel. 0323 586792 | www.piccololago.it

a cura di Livia Montagnoli

<http://www.gamberorosso.it/it/news/1045115-il-movimento-gente-di-lago-riscoprire-le-acque-dolci-con-marco-sacco-in-cucina-e-non-solo>