

LA **PREALPINA**

Grande successo per gli chef sull'isola

Folla alla prima di "La Gente di lago e di fiume" con cucina raffinata, cultura e spettacoli

STRESA - Ottima la prima, ieri, per "La Gente di lago e di fiume", complice la bella giornata, tiepida e soleggiata, a dispetto delle previsioni meteo che fino a metà settimana davano pioggia. Una giornata ricchissima di eventi, l'isola era affollata di turisti in abiti ancora estivi, la borsetta bianca col calice per il vino e il braccialetto dell'accredito; in molti si sono messi in coda all'esterno degli undici ristoranti per gustare le specialità cucinate dagli chef. Curiosi alcuni abbinamenti, come il pesce servito con la bagna cauda e i peperoni al forno, il caviale abbinato allo storione, la trota affumicata con la mousse di barbabietola spruzzata da un sifone, il risotto al persico con le nocciole tritate e la zuppetta di pesce di lago proposta con crostini e con ingredienti diversi. Molto apprezzati anche i paccheri risottati cacio e pepe di lago, cucinati in una pentola da 140 centimetri di diametro dagli chef **Marco Sacco**, Sergio Rolleri, Paolo Barrale e Chicco Cerea, e i "classici" fritto misto di lago e pesce in carpione. Ad accompagnare le degustazioni, c'erano i vini del Consorzio tutela Nebbioli Alto Piemonte serviti dai sommelier dell'Ais - Vco. Molto interesse anche per gli acquari con i pesci di lago, le conferenze trasmesse con altoparlanti tenute da ittiologi ed esperti dell'Istituto di ricerca sulle acque di Verbania, e le dimostrazioni di rammendo e di calata delle reti da pesca. I

più piccoli hanno apprezzato gli spettacoli di burattini dei Fratelli Niemen con colorite espressioni piemontesi, il truccabimbi e spettacoli di magia. Successo anche per le letture del gruppo di lettrici liguri #cosavuoichetilegga, che fermavano i passanti nelle stradine per offrire brevi letture e rimedi alle malattie attraverso i libri e al Museo della Pesca hanno letto alcuni racconti dei "Delitti di Lago". C'è stato spazio anche per il teatro con La Cumpagnia del dialett di Intra che ha recitato i "Racconti in carpione" e per la musica con il quartetto d'archi Pocket Sinfonietta Leopold Mozard che ha suonato brani di musica classica in vari punti dell'isola. Per documentare com'era la pesca e com'è oggi era stata allestita una mostra fotografica della fotografa isolana Claudia Ottolini, "Clo"; molte foto ritraevano il padre Angelo che era un pescatore. Molto soddisfatto l'organizzatore, lo chef bistellato **Marco Sacco**, che oggi in chiusura dell'evento cucinerà un risotto nella "Guendalina" sulla coda dell'isola, dopo la presentazione dell'associazione "Gente di lago" nata nel giugno scorso e alcuni incontri tecnici con altri chef stellati.

Ambretta Sampietro

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Una delle ricette preparate ieri dagli chef stellati e lo spazio per i più piccoli

