

# Due giorni di la- tra cultura e cucin

Il 7 e 8 ottobre all'Isola dei Pescatori con lo chef Sacco

**STRESA** - Gastronomia, cultura, intrattenimento, incontri e dibattiti per scoprire sapori e segreti dell'acqua dolce. Tutto succede il 7 e 8 ottobre all'Isola dei Pescatori. Protagonista lo chef Marco Sacco che è uomo di lago, in particolare quello di Mergozzo dove ha sempre vissuto e dove dirige il ristorante "Piccolo Lago" classificato nella Guida Michelin con due stelle. E proprio l'amore per le "acque interne" è stato il motore per fondare l'associazione "Gente di Lago e di Fiume" che propone la due giorni isolana.

### Come le è venuta l'idea?

«Ho trascorso tutta la vita sul lago e ne conosco le difficoltà e le cose belle perché da bambino il lago lo vivevo in maniera positiva e divertente. Sono uno di quelli che ha sempre creduto nel valorizzare ciò che sta intorno al ristorante. Ho inventato una sorta di rete dove tante persone potessero associarsi, mettersi insieme per arrivare a parlare delle acque interne e di quello che siamo noi: gente di lago. Dobbiamo capire per-



Lo chef Marco Sacco, fondatore dell'associazione "Gente di Lago e di Fiume". A destra: l'Isola dei Pescatori dove il 7 e 8 ottobre si svolgerà l'evento

ché oggi i pescatori sono pochi, pensare alle prospettive, tra cui la formazione nelle scuole e al ripopolamento di laghi e fiumi. Abbiamo una visione imprenditoriale fatta di turismo e acquacultura, l'allevamento del pe-

sce. L'associazione è nata a giugno: oltre a me, unico cuoco, ci sono ittiologi, pescatori, imprenditori e gente normale. Tutti abbiamo cominciato a ragionare su cosa fare. Eccoci qua, siamo pronti per questo fine settimana».

### Perché un evento fuori stagione?

«È il momento giusto per fare squadra e abbiamo più tempo per lavorarci. In stagione le isole tirano e turisti ce ne sono tanti. Abbiamo chiamato tante persone da fuori, soprattutto chef che vengono a cucinare il pesce di lago. Il bello è la contaminazione che ci porta a vedere una ricetta tradizionale in un'ottica diversa. Avere racchiuso il cerchio con tutti gli undici ristoranti dell'Isola dei Pescatori che collaborano con noi è un passo avanti. Invito tutti il 7 e l'8, bisogna accreditarsi su [www.lagenedilago.com](http://www.lagenedilago.com) e acquistare un biglietto che costa 50 euro che raccogliamo per finanziare altri eventi. Sarà una camminata intorno all'isola con assaggi, si vedrà filettare il pesce e aggiustare le reti. Ci saranno i burattini, acquari e i bambini disegneranno i pesci».

### Non solo gastronomia ma anche cultura?

«La cultura è importante perché porta a un pensiero nuovo. Domenica 7 ci saranno letture di libri am-



bientati sui laghi tra cui le "Leggende Nostre" di Chiara Zangarini edito da Macchione e i "Delitti di Lago". Lunedì 8 avremo dibattiti sullo stato delle acque interne in generale. Il lago è un bacino chiuso, ma ha sempre un fiume che porta nel mare, non dobbiamo pensare di restare chiusi, ma di andare nel mondo».

### A quali laghi si rivolge?

«Per adesso ai laghi Maggiore, d'Orta e di Mergozzo. Abbiamo lanciato la rete e aspettiamo anche gli altri laghi. Ci piacerebbe che aderissero le acque interne dal Piemonte al Trentino. Siamo anche internazionali, una parte del lago Maggiore è in Svizzera. Sull'isola ci sarà lo chef locarnese Piero Lee-

mann che è vegetariano e ci racconterà la sua storia: cucinare senza usare il pesce, ma con le alghe».

### Sui laghi vengono turisti da tutto il mondo, cosa si può fare affinché vengano più italiani?

Domenica  
ci saranno letture  
tratte da libri con  
ambientazione  
lacustre

«Lo straniero è più attento e abituato ai laghi e per loro la parte del Nord Italia è molto interessante. Non dobbiamo solo raccontare che c'è il lago con le Isole;

attorno al lago ci sono le montagne e tante belle cose da vedere. Dobbiamo pensare di offrire all'italiano un turismo che non è prendere il sole, il lago è per camminare e per girare e magari andare fino alla cascata del Toce».

### In chiusura lunedì sarà lei a cucinare?

«Sì, un risotto e la pasta in pentole grandissime che si chiamano Guendalina. Li cucinerò neutri e mantecati e ho invitato i cuochi del territorio a portare i loro ingredienti segreti per creare tanti piatti diversi. Lunedì 8 sull'Isola sarà la festa dei cuochi e mi piacerebbe vedere tutti quelli che ho invitato con la giacca bianca».

Ambretta Sampietro

© RIPRODUZIONE RISERVATA