

Gente di Lago: storie e bontà delle acque dolci

Nasce a Mergozzo un movimento che restituisce dignità alla cultura lacustre. Al timone, Marco Sacco del Piccolo Lago

04-05-2017



E' stato presentato a Mergozzo (Verbania), il manifesto di *Gente di Lago*, un movimento che include cuochi, biologi, ittiologi, pescatori e gente comune. Lo scopo: ridare dignità sociale, culturale, scientifica e gastronomica alla cultura delle "acque interne"

È nato questa mattina a Mergozzo (Verbania) il *Movimento Gente di Lago*, un'interessante comunità di cuochi esperti, pescatori, scienziati e semplici appassionati che vogliono dare valore a un patrimonio enorme, a lungo ignorato e sicuramente sottovalutato: il mondo delle acque interne.

Il promotore è **Marco Sacco**, chef del Piccolo Lago di Mergozzo (Verbania), 2 stelle Michelin: «L'idea», ci racconta, «viene da molto lontano. Da quando, bambino, frequentavo il lago davanti a casa con gli amici». L'impulso è prima di tutto culturale e sociale: «Il lago ha perso la forza aggregativa di un tempo: per noi le rive del nostro specchio d'acqua erano un po' come la piazza della chiesa, il luogo in cui ci si trovava per giocare e fare due chiacchiere. I miei figli non hanno potuto vivere questa dimensione perché per loro il lago di Mergozzo è una piscina pulitissima e nulla più. Il sogno è tornare a dare importanza sociale al contesto lacustre. Lo faccio per i nipoti che avrò».

Con l'aggettivo "pulitissimo" entriamo al livello successivo, non meno importante del primo. È legato alla popolazione delle acque e a tutto quel che ne consegue: «Oggi il nostro lago è il più pulito d'Europa. Ma questo non rappresenta solo un vantaggio perché tante specie ittiche non hanno più una fonte di nutrimento. Un tempo l'impianto fognario scaricava nel lago. Portava sì inquinamento ma anche tanta materia prima viva. La conseguenza della depurazione è che l'acqua è diventata cristallina. Ma ha anche ridotto di molto la sua pescosità».



Primo promotore del *Movimento Gente di Lago*, **Marco Sacco**, 2 stelle Michelin col [Piccolo Lago](#)

Con una conseguenza non da poco per l'ecosistema e gli equilibri sociali locali: «Vent'anni fa le famiglie di pescatori a Mergozzo erano 130; oggi girano appena 11 barche». Sono spariti lavoratori e specie ittiche: «Di pesce persico non se ne trova più perché scarseggia sempre più la sua fonte di sostentamento, l'alborella e gli altri pesci piccoli». In compenso si vedono pesci mai visti, come il **gardon**: «Ce n'è in abbondanza. È stato intromesso e prospera che è un piacere. Come il pesce siluro». Sono specie che vanno inquadrare non come minacce ma come opportunità. E così arriviamo all'ultimo livello di *Gente di Lago*, quello squisitamente gastronomico.

«Il pesce di lago è sempre stato visto come un pesce di serie b rispetto a quello di mare», ricorda **Sacco**, «ma il fatto che non contenga iodio non significa che non abbia una sua dignità organolettica. Trote e anguille hanno un grandissimo valore gustativo se sai raccontare il percorso che sta dietro alla ricetta. Per questo è fondamentale mettere allo stesso tavolo scienziati, biologi, acquacoltori, pescatori e cuochi».

Un progetto che parla di rispetto, coscienza, impegno civile: «In gioco non c'è il punto di cottura di una trota ma qualcosa di più importante: aprire la mente delle persone, accompagnare il loro sguardo verso un altro orizzonte, rieducare il palato a sapori che erano già presenti nella nostra tradizione. Ci vorrà tempo, lo so, ma ce la metteremo tutta».

