

LA STAMPA VERBANO CUSIO OSSOLA

Un'allenaza di "acqua dolce" tra chef, studiosi e pescatori

Nato a Mergozzo il «Movimento gente di lago»



CRISTINA PASTORE
MERGOZZO

Publicato il 05/05/2017
Ultima modifica il 05/05/2017 alle ore 21:47

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 pulito che la vita nelle acque si è 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 zooplancton 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».

LEGGI ANCHE - [La scoperta del territorio attraverso 22 percorsi in bicicletta](#)

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».