

Corriere di Novara**PROGETTO** Con lo chef Sacco

Gente di lago, buona la prima a Mergozzo

MERGOZZO "Gente di lago", buona la prima. Anzi, ottima. Il debutto ufficiale del Movimento fondato dallo chef stellato **Marco Sacco**, giovedì sera 18 maggio nel suo ristorante "**Piccolo Lago**", ha centrato l'obiettivo, stando agli applausi dei presenti che a fine serata hanno coperto i protagonisti del progetto. Un progetto - sotto la direzione artistica di Laura Gobi - che suona come una dichiarazione d'amore incondizionato al "suo" lago di Mergozzo. Sacco insieme alla sua famiglia ha aperto le porte di casa - una cornice mozzafiato sullo specchio d'acqua - ad amici, collaboratori, clienti e partner per presentare il Movimento. Nato come laboratorio di idee per dare voce a tutte le

componenti dell'universo delle acque dolci, "Gente di Lago" punta in alto: parla di conservazione della biodiversità locale; di ecosistema; di ripopolamento ittico; di radici storiche da rinsaldare; dell'economia del settore della pesca; di cura del mondo delle acque dolci ma anche di altissima cucina; di rilancio del pesce di lago, materia prima 'povera' nobilitata (il segreto sono temperatura di cottura e marinatura); di turismo di qualità. Per ridare dignità, valore e futuro al territorio. Un Movimento che accomuna trasversalmente massimi esperti di acque interne e gente comune, la "gente di lago".

Obiettivi che lo chef persegue come sa fare meglio: in cucina. Dunque tre serate, tre cene

d'autore, in programma (oltre a quella di giovedì dedicata alla trota, ancora il 6 luglio con la carpa e il 12 ottobre lo storione) per ridare valore ai sapori del lago. Giovedì sera tanti spunti interessanti, sollecitati dalla formula del gastrotainment in una piacevolissima atmosfera. Pietro Volta, ricercatore responsabile del laboratorio ittologico del Cnr Ise, ha parlato dello stato di salute - buono - dei laghi italiani e fatto conoscere meglio il più famoso salmoneide.

Marco Zacchera, commissario italiano della convenzione per la pesca nelle acque italo-svizzerne, ha spiegato come «negli anni Settanta a Mergozzo 130 famiglie vivevano di pesca, oggi sono rimasti in 11». Ha poi fatto cenno alla «politica severa di

reimmissione delle specie autoctone».

Toccano il cuore gli aneddoti narrati dalla signora Mimma, come il ricordo delle alborelle pescate dal marito, che poi lei puliva e cucinava.

«Io sono nato qui, è il lago più pulito d'Italia ma è diventato statico - ha detto Sacco -. Bisogna fare qualcosa per tornare a viverlo come un tempo. Il Movimento nasce anche per chi ha fatto la storia di questo lago, come mio padre».

A consegnare ai posteri memoria anche "the wall", il pannello dedicato alla mascotte del progetto, il pesce Pietro, sul quale i sostenitori del Movimento (gli invitati alla cena vi hanno già contribuito con parte del costo della cena) hanno lasciato la firma.



«E' il lago più pulito d'Italia ma è diventato statico. Torniamo a viverlo come un tempo»



PROTAGONISTI In alto Sacco e Gobbi con la mascotte, la sagoma del pesce Pietro, davanti a "the wall"; sotto la spettacolare Guendalina utilizzata per cucinare il risotto al ragù di lago

DEBUTTO UFFICIALE E' nato il Movimento

Non solo trota, un menu prelibato

MERGOZZO Ha voluto accanto a sé la famiglia e lo staff del "Piccolo lago" lo chef stellato Marco Sacco, per presentare ufficialmente il Movimento "Gente di Lago" - per la direzione artistica di Laura Gobbi - di cui è artefice. Per interpretare il primo capitolo di questo progetto, giovedì sera 18 maggio quando protagonista indiscussa è stata la trota (ma non solo), ha chiamato illustri amici e colleghi stellati (insieme **nella foto**) da tutto il Nord Italia:



Federico Beretta di "Feel Como" di Como con la sua anguilla BBQ, Mauro Elli dal "Cantuccio" del Comasco con il cannolo al lavarello e cipolla ripiena, Leandro Luppi della "Vecchia Malcesine" sul lago di Garda con la trota marinata cioccolato e cren, i fratelli Trentin dello storico panificio con lo yo-yo e carpione di gardon. Spettacolare la preparazione del risotto al ragù di lago con crema di agrumi ed erbe curato dalla famiglia Cerea del ristorante "da Vittorio": protagonista, al centro del parco sul lago, Guendalina, un tegame dal diametro di un metro e mezzo.

● ari.mar.