

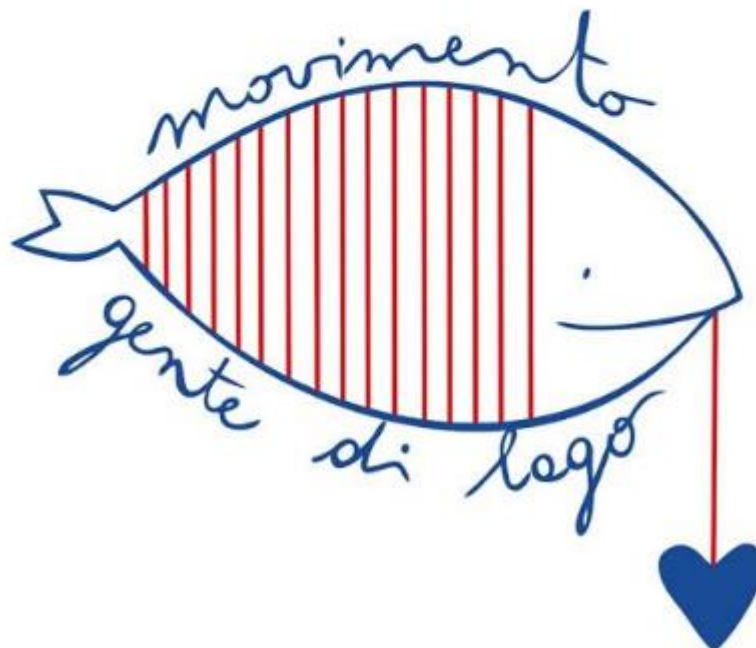


25 maggio 2017

Gente di lago, il manifesto di Sacco per rilanciare le acque interne

di Maurizio Bertera

L'Italia è un paese di mare (più che di navigatori) e ancora oggi sono milioni gli italiani che guardano alle acque interne – laghi e fiumi che siano – con un'aria di sufficienza o proprio con scarso interesse. Dimenticando che i tre laghi più grandi del Nord sono meta turistica apprezzatissima dagli stranieri (il Garda è superato in presenze dalla sola Riviera Romagnola) e anche gli altri sanno regalare emozioni di ogni tipo: paesaggistiche, culturali, naturali e naturalmente culinarie.



È per scardinare tanti luoghi comuni che è nato il **Movimento Gente di Lago**, progetto creato da Laura Gobbi e **Marco Sacco**: project manager e direttore artistico di eventi la prima, cuoco bistellato Michelin il secondo. Sacco, classe '65, verbanese e uomo che più lacustre non si può, è amato dai gourmet e stimato dai colleghi.



Per seguire il ristorante di famiglia – il **Piccolo Lago** di Mergozzo, stupendo bacino non lontano dal Maggiore – ha abbandonato il windsurf, grande passione giovanile che lo aveva portato (con buoni risultati) a far parte della Nazionale e ad aprire una scuola sul lago. Ottimo maestro (nelle sue cucine sono passati tanti futuri chef di valore, ultimo in lista Paolo Griffa) e attento all'etica da tempi non sospetti, ha deciso di lanciare un messaggio forte.



“Con questo progetto, che parte dal Piccolo Lago, darò semplicemente voce a ciò che abbiamo sempre avuto, ma che è stato dimenticato – racconta Sacco -. La ricchezza delle acque interne è tanto immensa quanto poco conosciuta: i fiumi e i laghi sono una grande metafora della connessione che oggi ci lega tutti. E un approccio all'insegna della sostenibilità e del rispetto ambientale, può permettere di conoscere e far conoscere a tutti l'ecosistema lago, la sua ricchezza e le sue storie”. Senza retorica, il Movimento Gente di Lago ha come obiettivo quello di fare scuola, costruire un

pensiero, e dar vita a un vero e proprio manifesto con un compito chiaro: rendere più responsabili dell'ambiente in cui vivono i 'lacustri' e chi frequenta i bacini, fiumi compresi. E far capire ai neo-gourmet cosa c'è dietro la 'solita' trota. Proprio per questo, accanto agli chef, ci sono esperti che curano la parte scientifica, ma c'è anche e soprattutto la gente di lago. In primis i pescatori, che costituiscono il codice genetico delle acque interne e pian piano stanno capendo che solo una stagionalità esasperata e l'osservanza ferrea delle regole può essere la salvezza per il lago e per il loro futuro.

Il pesce di lago e d'acqua dolce in genere – al di là di una certa esperienza nella preparazione – comporta un problema annoso per i cuochi: è poco e incostante nella disponibilità. Impostare una carta sul pescato (buono e locale) è rischioso. I grandi chef appassionati del tema (come Sacco stesso, Vittorio Fusari, Cesare Battisti, Leandro Luppi, Davide Brovelli...) ci pensano direttamente o hanno messo in piedi dei veri network di fornitori, sparsi sui maggiori laghi. Ma per Sacco c'è una soluzione. "Dobbiamo smetterla con la fissazione della preda, del pesce libero. Dobbiamo utilizzare i pochi esemplari di talune specie per fare acquacoltura e poi rimetterli al loro posto: noi pescheremo i suoi ex avannotti, allevati nel totale rispetto dell'ambiente. In questo modo si protegge la natura e si crea un ecosistema remunerativo per tante persone". Il pesce quindi al centro del progetto: non a caso, la mascotte del Movimento è il **Pesce Pietro**. "Non è l'uomo che pesca ma è il pesce che cattura all'amo: l'essenza, l'anima della gente di lago e di coloro che hanno a cuore questo territorio" dice Laura Gobbi.

Il manifesto del Movimento verrà steso al termine di tre serate (info su www.piccololago.it): la prima si è svolta in maggio con focus sulla **trota**. La seconda, in programma il 6 luglio, sarà dedicata alla **carpa**, e una terza – il 12 ottobre – avrà come protagonista lo **storione**. Sacco ha trovato illustri compagni di avventura, come hanno scoperto i fortunati del primo appuntamento. Lo chef del Piccolo Lago ha cucinato la *Trota cotta a bassa temperatura*, accompagnata da un prato di crescione con ribes, piselli ed asparagi crudi. Gli hanno fatto seguito i fratelli Cerea con il *Risotto Carnaroli al ragù di lago, crema di agrumi ed erbe* (realizzato con la Guendalina, lo spettacolare tegame di 140 cm di diametro), Federico Beretta del Feel di Como con l'*Anguilla BBQ*, Mauro Elli dello stellato Cantuccio di Albavilla con la *Cipolla ripiena di lavarello e aglio orsino*, Leandro Luppi dello stellato Vecchia Malcesine con la *Trota marinata cioccolato e cren*. Spazio anche allo storico panificio dei Fratelli Trentin nel virtuosismo di *Yo-yo e gardon in carpione*. Per la cronaca, il gardon è un pesce povero, simile al pigo. Tutto perfetto, del resto il team era di primo piano come lo sarà nei prossimi eventi.

"È il momento giusto per raccontare il pesce di lago, la gente è ferma alla trota paltosa di tanti supermercati e non conosce ancora i sapori di quello vero. Come non sa che il nostro Paese ha una ricchezza sorprendente di acque interne, dai ghiacciai alpini sino ai bacini del Meridione. Dovremmo ispirarci al Nord Europa che considera il tutto una risorsa naturale, ambientale ed economica per il turismo e l'acquacoltura". sottolinea Sacco. In effetti, mai come ora, i nostri laghi (i fiumi meno, ahimè) hanno raggiunto un livello di pulizia record. I disastri degli Anni 70 e in parte degli Anni 80 sono stati prima limitati nel decennio successivo e dal 2000 in poi si è lavorato sostanzialmente bene: non è sensazione ma frutto di analisi serie. Guarda caso, si sono riviste specie ittiche apparentemente scomparse. "Lo so che l'obiettivo non è facile, non stiamo discutendo il punto di cottura di una trota – conclude Sacco – qui c'è qualcosa di più importante: aprire la mente delle persone, accompagnarle verso un altro orizzonte, ridurre il loro palato a sapori che erano già presenti nella nostra tradizione. Ci vorrà tempo, ne ho coscienza, ma il Movimento per sua natura è speranza, come quella dei pescatori. Loro gettano l'esca e sperano che il pesce abbocchi." Il nostro 'buon vento' (di lago) è d'obbligo.