



Il pesce di lago rilanciato dagli Ambasciatori del Gusto

Marco Sacco, nato sul lago di Mergozzo, ha dato vita ad un progetto di valorizzazione delle acque interne

Tutelare l'ambiente nel quale si vive dovrebbe essere un dovere di ognuno. Lo è, a maggior ragione, per chi come ogni aderente all'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto si è dato la missione di divulgare l'identità, la storia e la sensibilità italiane attraverso la passione e il lavoro. L'ambiente, infatti, è stato necessario (e lo è ancora) per costruire quell'identità e quella storia da divulgare.

Tra l'ambiente da tutelare c'è anche il sistema delle acque interne che l'**Ambasciatore del Gusto Marco Sacco** – nato sul lago di Mergozzo, specchio d'acqua piemontese oggi considerato dagli esperti il più pulito d'Europa – ha deciso di valorizzare attraverso la creazione del "**Movimento Gente di Lago**". «Ho voluto riunire attorno al progetto chef di prestigio nazionale e internazionale, ittiologi, acquacoltori, pescatori e produttori in difesa del sistema delle acque interne», spiega Sacco.

«Sono sempre stato anarchico e per i miei piatti ho continuato a usare i pesci del mio lago anche quando questo non veniva considerato un valore. Io sono stato ricompensato dalle "stelle" conquistate. Adesso è arrivato il momento di ripagare un debito con l'ambiente», continua. Lo chef Sacco con il Movimento Gente di Lago ha voluto, così, creare un'alleanza tra chef e ricercatori per valorizzare acque interne.



«I fiumi e i laghi sono una grande metafora della connessione che lega tutti. Oggi, un approccio all'insegna della sostenibilità e del rispetto ambientale ci può permettere di conoscere e far conoscere a tutti l'ecosistema lago», sottolinea l'Ambasciatore del Gusto che per lanciare la sua iniziativa ha riunito chef tra cui tra cui Ambasciatori del Gusto come **Enrico "Chicco" Cerea, Sandro e Maurizio Serva, Alessandro Gilmozzi e Renato Bosco**, panificatori per due serate (a ottobre diventeranno tre) sul Lago di Mergozzo per far parlare gustose pietanze a base di trota, carpa e storione. Fondamentale il contributo di scienziati e ricercatori. «Il riscaldamento delle acque generato dai cambiamenti climatici impone all'ambiente un continuo cambiamento che parte dall'interpretazione di questi mutamenti. Creare una cultura gastronomica che punti sulla qualità è un asset fondamentale per lo sviluppo e il ruolo degli chef come Ambasciatori di questo mondo è importantissimo», chiarisce il veterinario e ittiologo **Pierpaolo Gibertoni**.



Circuiti virtuosi lacustri sono stati creati anche dall'Ambasciatore del Gusto **Antonino Cannavacciuolo** che, riportando l'attenzione sul Lago D'Orta, con il suo ristorante bistellato, ha permesso la rinascita del Lago. La nascita di Ittiorta, progetto di risanamento e ripopolamento delle sue acque poi, ha fatto il resto. E c'è anche lo stellato **Leandro Luppi** che cucina sulla sponda veneta del Lago di Garda, già ospite della serata di Sacco dedicata alla carpa, che da ben otto anni promuove il pesce di lago con il suo evento "Fish & Chef". Ma ci sono ancora infiniti circuiti virtuosi possibili, che non si fermano al lago, che possono essere innescati.

Mariella Caruso



<http://www.ambasciatoridelgusto.com/2017/07/il-pesce-di-lago-rilanciato-dagli-ambasciatori-del-gusto/>