

La Gazzetta dello Sport



Un murale con una carpa realizzato durante la presentazione di *Gente di Lago*, a destra il padrone di casa, **Marco Sacco**, chef due stelle del **Piccolo Lago** e la «Carpa in crosta di semi di papavero», piatto dei fratelli **Serva MAURI**

Daniele Miccione

Simran Sethi, giornalista americana di origini indiane, ha scritto uno dei migliori libri sul cibo in circolazione nel 2017. Pubblicato in Italia da Slow Food, «Bread Wine Chocolat» ha un sottotitolo che fa capire di più: «La lenta scomparsa dei cibi che più amiamo». Tutto si appiattisce, tutto ha lo stesso sapore, il 95% delle calorie del mondo è ricavato da appena 30 specie. Negli anni Sessanta erano una quarantina i pesci presenti sulla tavola degli italiani, oggi il grosso dei consumi è concentrato su una decina.

La scomparsa della carpa dalle tavole degli italiani

● Spine, sapore di fango, nuovi gusti
Gli chef: «Sono soltanto pregiudizi»

I MOTIVI Ogni sparizione si porta dietro una fetta di storia, di tradizioni, di ricordi. Molti prodotti sono buoni ma vengono dimenticati perché anti-economici, altri si allontanano dai gusti moderni, altri sono complicati da cucinare. Il pesce di acqua dolce rientra nelle ultime due categorie. La carpa poi è un caso da manuale. Onnivora, mangia vegetali, vermi, insetti, detriti, e può superare i 30 chili. Da noi ormai non la cucina più nessuno. Fabio Genovesi, sulla «Lettura» del Corriere della Sera, ci ha fatto perfino un racconto: «Il sapore della carpa». E' la storia di un ragazzino che vuole pescarne e mangiarne una. Un giorno finalmente arriva il momento dell'assaggio. «Sì, ho pianto, perché ero un bambino molto religioso e non era possibile che Dio avesse creato una carne così tremenda. Fango, quello era il sapore, fango misto a sega-

tura e foglie marce. Il tutto con la consistenza del grasso».

IL PREGIUDIZIO Una tremenda carta d'identità che non impressiona per niente gli chef. «Un pregiudizio, legato a dove si pescano», dice Maurizio Serva, due stelle a Là Trota di Rivodutri con il fratello Sandro. «Le nostre arrivano dal Lago di Campotosto, pulitissimo e con fondali sassosi. Il sapore dei pesci lì è spettacolare. Ogni tanto sfido i miei clienti ad assaggiare al buio la carpa e viene scambiata per ricciola». Pochi giorni fa Serva era al Piccolo Lago da Marco Sacco che ha addirittura dedicato una serata alla carpa per dimostrare che preparato come si deve tutto il pesce di acqua dolce è eccellente. Al due stelle sul Lago di Mergozzo è stata servita la sfiziosa «Mozzarella di lago» di Renato Bosco, il pizzaiolo mago degli impasti di Verona. Una

specie di brioche al nero di seppia con dentro carpa mantecata e cipolle rosse. L'intrigante «Carpa in crosta di semi di papavero» dei Serva. La saporita «Carpa in conserva» di Matteo Maenza della Grande Limonaia.

ALTA CUCINA «Da sempre sostengo che il cuoco ha tutto da guadagnare se lavora una materia povera perché il merito del piatto è tutto suo», dice Serva. «Il grande problema della carpa - spiega - sono le spine: non le ha in fila ma sparse e per giunta biforcute. La pinzetta non serve, bisogna lavorare con il coltello per eliminarle». Sacco difende il valore della carpa. «Prima di tutto se da noi è uscita dalle cucine, in Oriente resta un simbolo, e questo ci fa capire che è solo una questione di cultura e di opportunità. Ha due grossi difetti: nei laghi dove si fa pesca professionale se ne trovano poche ed è difficile da cucinare. E' un pesce di fondo dal gusto delicato. Da cuoco piuttosto che aprire tre ostriche, preferisco cucinare una carpa».

TRADIZIONE Il ristorante «Da Settimio» è un punto di riferimento sul Lago Trasimeno. «Da noi - dice Francesco Vecchini - la carpa continua a rimanere un classico, fatta in porchetta, cioè avvolta nel lardo. Gli altri piatti si sono persi come il brodo con la testa oppure il tegamaccio fatto con i tranci. Nessuno ha più la pazienza e il tempo di eliminare le spine. Usiamo solo i filetti».

COLLEZIONISMO Matteo De Falco, volto di «Caccia e Pesca», è un esperto di carpe da un altro punto di vista: «Non mi è mai passato per il cervello di mangiarne una perché vale di più da viva. Pescarla è incredibilmente divertente tanto che c'è una pesca specifica, il Carpfishing. Le carpe vengono pescate, adagate in una specie di culla, disinfettate, pesate, fotografate. E ovviamente rilasciate. Quelle a specchio hanno una livrea che è come una carta d'identità per la disposizione delle squame. Così alcuni pescatori arrivano a dare alle carpe dei nomi. Quanto le riprendono le pesano e studiano le condizioni e l'accrescimento. Un fenomeno che assomiglia quasi al collezionismo».

GENTE DI LAGO

Il progetto di Sacco per valorizzare il buono delle acque dolci

● (mic) Un fenomeno interessante degli ultimi anni è lo sdoganamento dello chef come libero pensatore. Ci sono volute diverse generazioni di cuochi rinchiusi in cucina per arrivare al Massimo Bottura che parla un po' di tutto, dal calcio all'arte, appoggia scuole, lancia iniziative benefiche. **Marco Sacco**, due stelle al **Piccolo Lago di Verbania**, ha trasformato per esempio il suo amore per le acque dolci in un progetto di valorizzazione del territorio: «Gente di Lago». Esperti, ricercatori e cuochi uniti in una serie di iniziative tra il gastronomico e lo scientifico. I progetti sono tre: promuovere nelle scuole primarie laboratori sulla cultura alimentare delle acque interne; trasformare il movimento in un marchio di qualità per chi lavora con il pesce di lago; lanciare l'acquacoltura sostenibile con gabbie galleggianti nel Lago Maggiore, Lago di Mergozzo e Golfo Borromeo.