

**sapori**

DI SARA PORRO

ACQUA DOLCE PESCE RITROVATO

LA RISCOPERTA A TAVOLA
DI ANGUILLA, PERSICO, LUCCIO?
ORA SI MUOVONO I GRANDI CHEF

Cose che sappiamo ormai tutti: gli oceani non sono una risorsa inesauribile, la pesca eccessiva sta impoverendo i nostri mari. Soluzione (parziale, certo) a portata di mano che trascuriamo: il pesce d'acqua dolce. E sì che la storia, in Italia, non manca: in passato coloro che non vivevano vicino al mare contavano molto su quanto fiumi, laghi e semplici fossi potevano offrire. Oggi però dal pescivendolo non è facile trovare specie come anguilla, carpa, cavedano, pesce persico, lavarello o luccio, a dispetto della loro indiscutibile bontà: una tradizione che rischia di perdersi, anche a causa del fatto che sono in molti a credere che i pesci d'acqua dolce abbiano un sapore fangoso. Non è quasi mai vero, ma anche nel caso di acque ferme basta poco per evitarlo: è sufficiente che il pesce trascorra alcuni giorni in un bacino alimentato da un flusso d'acqua costante prima di essere pescato. Come per le frataglie (altra materia prima "povera" che sembrava condannata all'oblio) anche per il pesce d'acqua dolce sono i grandi chef ad autoproclamarsi ambasciatori di una riscoperta. Così da qualche mese è nato a Mergozzo (Verbania) il movimento Gente di Lago, una comunità di cuochi, pescatori, ittiologi e acquacoltori che vogliono dare valore a questo patrimonio sottovalutato: il promotore è **Marco Sacco**, chef del **Piccolo Lago** di Mergozzo (Verbania), 2 stelle Michelin, insieme a lui anche i fratelli Cerea (*Da Vittorio*; Brusaporto, in provincia di Bergamo).

