

DOVE®

Sapori di lago: viaggio alla scoperta della cucina d'acqua dolce

Un itinerario goloso dal lago Maggiore al lago d'Orta, passando per gli alpeggi dell'Ossola. Ecco dove mangiare pesce persico, lavarello, trote, anguille e dove fare scorta di formaggi tipici come il Bettelmatt. Tra paesaggi mozzafiato e riflessi alpini



[VAI ALLA GALLERY](#)

Gustosamente lago. Scorci romantici, languide albe, tramonti infuocati, ma anche tanti **sapori**. Incastonate tra valli e vette alpine, le acque dolci custodiscono un **tesoro di tradizioni gastronomiche**. Un patrimonio che va a tracciare l'identità di una regione dove il *bon vivre* si traduce in **specialità rustiche, prodotti tipici e piatti contemporanei**, capaci di narrare un territorio che ha preservato un ecosistema pressoché intatto. Per raccontare i valori e la cucina degli specchi prealpini, ora è nato il **Movimento Gente di Lago**, capitanato dallo chef due stelle Michelin **Marco Sacco del Piccolo Lago** di Verbania. Il cuoco ha radunato attorno a sé i **personaggi che animano il mondo lacustre**, dai pescatori ai produttori, dagli uomini di scienza agli chef, riuniti in un ciclo di **serate a tema** sulla cucina di lago, ciascuna dedicata a un prodotto particolare (il prossimo appuntamento, in programma il **12 ottobre**, vedrà protagonista lo **storione**).

Dal lago Maggiore al lago d'Orta, passando per il cristallino e minuto lago di Mergozzo, è un susseguirsi di indirizzi che fanno della genuinità e della tipicità un must. Ispirato al volume *Sapori di lago* di Susy Mezzanotte e Maria Cristina Castellucci (SimeBooks editore), ecco un itinerario per scoprire l'altro volto dell'acqua. Tra ricette a vocazione ittica e formaggi d'alpeggio.

Festival dei laghi lombardi: 10 spettacoli tra acqua e sogni: [Scopri di più](#)

DAL LAVARELLO AL PESCE PERSICO

Lago di Mergozzo, interno giorno. Una veranda spettacolare mostra a tutto campo la bellezza di acque limpide e riflessi di montagna. Siamo a **Verbania**, al ristorante **Piccolo Lago**. Interprete d'eccellenza del territorio, **Sacco** qui sorprende con invenzioni quali l'*Airbag in carpione*, che rivisita il classico **carpione di pesce lavarello** (dal caratteristico sapore agrodolce) in una bolla di pane soffiato, tra note di miele e di mirtillo. Ma il cuoco prende per la gola anche con piatti come la mitica *Carbonara au Koque*, rilettura in chiave lacustre di una delle ricette simbolo della cucina italiana: tagliolini fatti a mano, conditi con **prosciutto della Val Vigezzo** disidratato (usato al posto del guanciale) e una salsa all'uovo profumata con il **gin del lago Maggiore**, il **Major Gin**. Nato da una giovane startup, quest'ultimo viene distillato nello storico stabilimento **Rossi d'Angera** e preparato con **ginepro delle Alpi**, **ciliegie piemontesi**, botaniche locali. Per conoscere appieno il gusto del lago, però, è d'obbligo assaggiare il **pesce persico**, protagonista indiscusso del Verbano. La sua carne è talmente saporita che basta passarlo in farina e immergerlo nel burro per apprezzarne le qualità. È così che viene preparato, con aggiunta di limone, funghi e capperi, nella tipica versione "**alla Borromeo**". Una ricetta storica, che omaggia la famiglia che più ha influenzato la vita e l'aspetto di questa terra. Si assapora circondati dal verde, all'**Agriturismo Al Motto** di **Cambiasca**, poco distante dalle rive lacustri, in un'atmosfera rustica.

DALLA TROTA AL BETTELMATT

Seguendo i profumi della cucina d'acqua dolce, si risale la corrente. Come fa la **trota**, altra protagonista del territorio. Quella proveniente dal **lago Kastel**, un bacino alpino della Val Formazza, viene proposta da **Matteo Sormani** alla **Locanda Walser**. Qui, i sapori locali sono rilette con piglio creativo. Ed ecco la **trota salmonata con finferli**, **limoni di Cannero** e **crema di silene**, un'erba tipica delle sommità, conosciuta anche con il nome piemontese di **cuiét**. A proposito di sentori delle vette, tra i morsi cult dell'Ossola, senza dubbio un posto d'onore è occupato dai **formaggi d'alpeggio**, ottenuti da latte vaccino lavorato crudo, proveniente da mucche libere di pascolare in quota. Per una scorta golosa? Si va nella frazione di **Valdo**, per acquistare il tipico **Formazza** prodotto da **Formazza Agricola**, una realtà che opera nel segno della sostenibilità, con i suoi **45 capi di razza bruna alpina**. Regala al palato tutti gli aromi dei fiori e delle erbe di montagna anche il pregiato **Bettelmatt**, un formaggio a pasta semicotta con una stagionatura minima di due mesi, prodotto esclusivamente in **sette alpeggi** delle **Valli Antigorio e Formazza**, da luglio a settembre. Per assaggiarlo in purezza (e farne incetta), basta fare un salto in uno degli alpeggi dell'**Associazione Produttori Formaggio Bettelmatt**.

DAL PRÜNENT ALL'ANGUILLA

Per ritrovare nel piatto i sapori delle vallate che circondano gli specchi prealpini, elaborati in originali interpretazioni, si va al ristorante **La Stella** di Domodossola. Qui, il **Bettelmatt** fa capolino nelle ricette di **Stefano Allegranza**, che lo propone in fonduta nelle **linguine con il Prünent**, un nettare figlio di un antico **vitigno autoctono** della Val d'Ossola. Per mettere in valigia le note di vaniglia e le nuance floreali di questo tipico rosso, sempre a Domodossola, ecco le **Cantine Garrone**, regno di vini e distillati locali.

Scendendo in direzione sud, prima di tornare a casa, immancabile una tappa sulle incantevoli sponde del **lago d'Orta**. Qui, a **Orta San Giulio**, uno dei borghi più pittoreschi d'Italia, la cucina raggiunge i vertici alla **Locanda di Orta**, con le creazioni dello stellato **Fabrizio Tesse**. Il posto perfetto per assaporare prodotti locali (e non solo) riletti in chiave creativa e gourmet. Come l'**anguilla**, proposta in menu in una declinazione fantasiosa e agrumata: cotta sulla pelle, con insalatina aromatica, semi e salsa al chinotto. Un piatto che parte dal lago e che guarda lontano, per portare con sé un ricordo d'acqua dolce... ancora più dolce.

<http://viaggi.corriere.it/viaggi/weekend/sapori-lago-alla-scoperta-della-cucina-dacqua-dolce/>