

**LA STAMPA
NOVARA-VCO**
GIORNALEL'ANNUNCIO DI **MARCO SACCO****Gente di Lago, il debutto
sarà sull'Isola Pescatori**

«Save the date», Gente di Lago si presenterà al pubblico con un grande evento culturale, ittico e gastronomico il 7 e 8 ottobre sull'Isola Pescatori.

L'inaugurazione dell'impianto di Solcio pensato per dare una mano al ripopolamento delle acque del Verbano è stato occasione per fare quadrato attorno a un nuovo obiettivo, ottenere da Slow Food il riconoscimento di «presidio» per la pesca tradizionale nel Lago Maggiore. A sostenere la proposta anche

«Gente di Lago», l'associazione lanciata dallo chef a due stelle **Marco Sacco**

ieri a Solcio il patron del «Piccolo Lago» ha anticipato la missione del sodalizio voluto per custodire il patrimonio di valori del mondo d'acqua dolce. «Ma attenzione, quella di "Gente di Lago" non sarà un'operazione nostalgia - ha detto -. Certo ci muoveremo nella direzione della tutela delle peculiarità ma sempre pronti allo scambio e alle contaminazioni e poi alla ricerca

Chef **Marco Sacco** con il pescatore professionista **Marco Rodella**

di occasioni per fare sistema e mettere a reddito le potenzialità del nostro territorio».

Sacco ai tanti presenti ha chiesto di annotarsi due date in agenda. Domenica 7 e lunedì 8 ottobre ci si ritroverà al-

l'Isola Pescatori per un festival in cui l'alta cucina incontrerà l'arte, la musica e la cultura materiale dei professionisti della rete del Lago Maggiore.

Con i loro saperi, lavoro e fatica meriterebbero di essere

riconosciuti come presidio Slow Food: sarebbe una bella conquista per il Verbano che non ne annovera a differenza di altri grandi laghi che hanno puntato sulla tutela di prodotti e lavorazioni locali. Per il Garda è il pesce in carpione, per il Lario i missoltini, per quello d'Iseo la sardina essiccata. In entrambi i casi si tratta di agoni, ma la loro pesca nel Lago Maggiore è vietata da più di vent'anni, altro nervo scoperto per i pochi pescatori professionisti rimasti, che meritano di essere sostenuti.

«Tutti i nostri ristoranti dovrebbero avere in menu almeno un pesce di lago» ribadisce Sacco. Il progetto Gente di Lago ha tra i partner **Marco Sacco**, Globalpesca, Unione industriale Vco e La Stampa. —

© **LA STAMPA**