

LA STAMPA
NOVARA-VCO

ieri mattina all'incontro organizzato sul piroscampo "Piemonte" gli chef stellati hanno raccontato le loro esperienze e le sfide future

La scelta di puntare sull'acqua dolce mette al centro il rispetto del cibo

EVENTO

Fare lo chef oggi è un mestiere che oltre alla padronanza della tecnica, la giusta dose di creatività, richiede un impegno sociale ed etico. Lo sostengono a una sola voce i sei maestri di cucina intervenuti ieri mattina nella seconda giornata di «Gente di lago e di fiume» per raccontare il loro lavoro, che va oltre a quello tra dispensa e fornelli. I protagonisti, amici e colleghi di **Marco Sacco**, hanno un intercalare che porta su e giù dalla penisola, con accenti diversi che svelano le differenti provenienze regionali. Sintonia totale invece sul nocciolo del discorso. Cucinare per loro è un atto di affetto per il territorio da cui attingono la materia prima, verso una professione che oggi richiede una forte dimensione culturale e che vogliono trasmettere alle giovani generazioni.

Con gli studenti del Maggia

La platea ieri nella sala del piroscampo «Piemonte» attraccato all'isola Pescatori era composta anche da studenti dell'istituto alberghiero Maggia che non si sono persi una parola degli interventi di **Marco Sacco**, il padrone di casa, e di **Cristina Bowerman**, pugliese trapianta a Roma e presidente dell'associazione Ambasciato-

ri del gusto; poi Paolo Barrale, siciliano di Cefalù trasferito in Irpinia, presidente dell'associazione Chic-Charming Italian Chef; di Pino Cuttaia, siciliano a due stelle di Licata (Agrigento); Maurizio Serva, anche lui con il fratello Sandro un «due stelle» che lavorando controcorrente: si è fatto strada a Rivodutri, in provincia di Rieti; e poi di Pietro Leemann di Locarno con ristorante a Milano, la prima stella italiana per un locale vegetariano e il toscano di Pistoia Enrico Bartolini, al momento lo chef più stellato d'Italia (sommando tutti i suoi ristoranti).

Importanza della formazione

Ognuno ha raccontato di un mestiere svolto seguendo una missione. Per **Cristina Bowerman** è educare al cibo italiano, formare ragazzi che vogliono avvicinarsi al settore della ristorazione e sostenere giovani che vogliono promuovere i prodotti locali. **Pietro Barrale** lavora per una cucina che mette al centro il rispetto per il cibo e per l'uomo. **Pietro Leemann**, cresciuto sulle sponde svizzere del Lago Maggiore, è un cuoco-filosofo, che richiama al dovere di abitudini di consumo dettate da senso etico e di responsabilità. **Maurizio Serva** ha vinto la sua scommessa: trent'anni di lavoro «pensando diversamente dalla massa», offrendo

nel ristorante di famiglia «La Trota» pesce d'acqua dolce. «L'immagine era quello di un cibo povero, troppo povero, dei tempi della fame.

Clienti arrivati per caso aprivano il menu e poi con una scusa se ne andavano. Adesso fanno i chilometri per venirci a trovare» racconta. Con il fratello sostiene i pescatori locali e l'allevamento di trote biologiche che dà lavoro a una decina di addetti.

«Il concetto del baratto»

«Il cuoco oggi deve fare propri i saperi del contadino, del casaro, del pescatore e promuovere una cucina che si basa sulla stagionalità. Da noi la gente per secoli ha usato il baratto e quell'idea - dice **Pino Cuttaia** - la riprendo in piatti come il carciofo con le acciughe. Lo si fa a dicembre quando i tempi del campo incontrano la maturazione del pesce messo sotto sale a giugno». I ricordi d'infanzia di **Enrico Bartolini** sono invece per i ranocchi pescati con lo zio nel canale a Pescaia: oggi sono scomparsi. Come dire bisogna voler bene alle risorse del territorio che vanno preservate e alle quali bisogna dare il giusto valore e importanza.

«E allora - chiosa **Marco Zacchera**, commissario per la convenzione italo-elvetica sulla pesca - non si può pagare

qualche euro al chilo i coregoni presi dai pochi pescatori professionisti rimasti in attività sul nostro lago». C.P. —

© BY-ND-NC/ALGUN DIRITTI RISERVATI

MAURIZIO SELVA
 CHEF DEL RISTORANTE
 «LA TROTA» DI RIVODUTRI



"Questo tipo di pesce è stato snobbato per molti anni. Ricordava la povertà"

PINO CUTTAIA
 CHEF DEL RISTORANTE
 «LA MADIA» DI LICATA



"Il cuoco deve avere i saperi del pescatore e puntare molto sulla stagionalità"