

## LA STAMPA VERBANO CUSIO OSSOLA

### Parata di chef stellati all'Isola Pescatori: "Così abbiamo reso nobile anche il pesce di lago"

Ospiti di Marco Sacco, grandi firme dei fornelli da tutta Italia hanno portato la loro testimonianza sul piroscampo "Piemonte"



CRISTINA PASTORE  
STRESA

Publicato il 09/10/2018  
Ultima modifica il 10/10/2018 alle ore 11:06

**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 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 dello chef bistellato Marco Sacco del «Piccolo lago» di Verbania, 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 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 Ambasciatori 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.

## Cultura e sapori di lago: il confronto tra chef, studiosi ed esperti all'Isola Pescatori



### «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 Pescia:** 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.

**LEGGI ANCHE** - Una giornata di festa e cultura all'insegna dei sapori di lago

«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».

<http://www.lastampa.it/2018/10/09/verbania/parata-di-chef-stellati-allisola-pescatori-cos-abbiamo-reso-nobile-anche-il-pesce-di-lago-aXahj22maHZRmTRA5BrgEL/pagina.html>



Publication  
Date  
Frequency  
Unique Users

**Lastampa.it**  
**9 ottobre 2018**  
**online**  
**4.866.034 al mese**