

**LA STAMPA  
NOVARA-VCO**



DANILO DONADIO

**Con la parata di stelle a Stresa, sipario su "Gente di lago"**

La prima edizione è andata, con due giorni di successi tra Isola Pescatori e Stresa. Il debutto di «Gente di lago e di fiume» si è chiuso con la cena di gala stellata al Grand hotel Des Iles Borromées. FOSSATE PASTORE — P. 49

L'ANNUNCIO DEL PRESIDENTE: "LA PARTENZA È STATA OTTIMA, ADESSO NON CI FERMIAMO"

**Viaggio nei sapori della tradizione per salutare la "Gente di lago"**

Chiuso lunedì sera al Des Iles Borromées il primo evento dell'associazione di **Marco Sacco**

**IVAN FOSSATI  
CRISTINA PASTORE  
STRESA**

Una serata ospiti del Grand hotel Des Iles Borromées, lunedì, per concludere in grande stile due giorni intensi, quelli in cui la Gente di lago e di fiume si è ritrovata per pensare insieme nuove iniziative che possano essere stimolo per uno sviluppo sostenibile del territorio attraversato e circondato dall'acqua dolce.

«Siamo riusciti a fare squadra: l'esperienza ci dice che dobbiamo continuare così» ha detto con emozione **Marco Sacco** (che in questa avventura ha avuto al suo fianco part-

ner forti, a partire da Globalpesca) davanti ai tanti che hanno contribuito a far nascere l'associazione. Uno «squillo di tromba» per richiamare l'attenzione sulle potenzialità di una realtà che ha la sua principale risorsa nel turismo. **Marco Sacco** - con a fianco la moglie Lella e la tenacia della direttrice organizzativa Monica Colla - ha suonato la risonanza per la gente di lago e un po' ci si è risvegliati. Tutti pubblicamente gli hanno riconosciuto questo merito e alla domanda se ci sarà una seconda edizione della manifestazione andata in scena all'Isola Pescatori, ha lasciato intendere che guidare la macchina non

è stato semplice, ma si è imboccato un cammino ed è giusto «andare avanti».

Che la manifestazione «Gente di lago e di fiume» diventi un appuntamento fisso di Lago Maggiore e dintorni è stato un desiderio espresso da più voci alla serata al Des Iles Borromées, dove gli ospiti sono stati accolti degli aperitivi della Casera di Eros Buratti. A tavola un viaggio nell'infanzia degli chef stellati che hanno composto un menu ciascuno all'insegna del proprio amarcord. Per **Marco Sacco** è stato il pollo preparato nel forno della stufa dei nonni; per Simone Corbo e Gabriele Tratzi, sous chef di Antonino Cannavacciuolo, sono stati gli scam-

pi di Sicilia in acqua di polpo. Pino Cuttaia ha portato con i suoi ricci di mare sulla falesia agrigentina della Scala dei Turchi. Maurizio Serva ha incuriosito con l'uovo di carciofo, versione geometrica di una frittata contadina e il bergamasco Giancarlo Morelli ha lavorato tagliolini che sapevano di betulla e della caligine del camino della cascina dov'è cresciuto. Il dolce del maître chocolatier Filippo Novelli era ispirato alle pesche di una estate lasciate a macerare con gli amaretti sul tavolo della cucina di casa.

Con questi chef - eccellenze dell'alta cucina italiana - vici-