

**IL GIORNO**  
**Milano**

**GENTE DI LAGO**

di MARCO MANGIAROTTI

L'Isola bella  
 dei pescatori  
 e degli chef



**DI LAGO** e di fiume. Bella gente, comunque. Marco Sacco, due stelle a Mergozzo, ha portato sull'isola dei Pescatori, nel suo Lago Maggiore, cuochi, itnologi, biologi, esperti, ma soprattutto la gente che ama l'equilibrio sostenibile della natura e del cibo. Due giorni di incontri, mostre e convegni, street food e cena di gala per raccogliere fondi. Giornata magnifica domenica, tantissima gente, moltissimi bambini, l'acquario con le specie autoctone e alloctone, racconto di un mondo verticale e di una scala alimentare che dal fondo arriva alla superficie con i suoi padroni e i suoi predoni ("il luccio può arrivare a un metro e trenta centimetri, se apre la bocca ci sta la tua testa"). Il mondo a me sconosciuto delle cozze e dei molluschi d'acqua dolce, i gamberi di fiume. I predatori sconosciuti, come il Persico e le nottarne Trote. La rivalutazione della Tinca, nobile abitante dei laghi. Mentre gli chef e i cuochi dei dodici ottimi ristoranti dell'Isola preparano i loro piatti da strada. Cominciamo al Ristorante dell'Hotel Verbano di Patrick Merlotti e Luca Marchini, presidente Jre, Risotto al persico è da urlo. All'Osteria Ara 36 di Angelo Doriano, troviamo Cesare Battisti e il suo Luccio Perca al burro chiarificato. Al Belvedere, chef resident Claudio Bucelloni e Gianni Tarabini con i golosi Conchiglioni al ragu di lago. Al Casabella di Ivan Konstachuk, Alessandro Gilmozzi rifrisce con le erbe di montagna un morbido Sturione. Tutto buonissimo, ma scelgo alla Trattoria Imbarcadere di Giorgio Negri con Federico Beretta e Tortelloni di lago. I paccheri risottati cacio e pepe di lago all'Italia, nella Guendalina (15 chili di pasta) di Sacco con Chicco Cerea. E le Polpette di Gardon.