

## L'INIZIATIVA GENTE DI LAGO

# Lo chef Sacco: «La mia cucina più attenta all'ambiente che al piatto»

Cibo e cultura, il sodalizio adesso conta 56 associati

**C'**è qualcosa di più, in un piatto servito al ristorante, di un insieme di sapori e conoscenze culinarie. C'è un ambiente da salvaguardare, che trova nella cucina la sua sintesi. È il concetto che ha mosso lo chef con due stelle Michelin Marco Sacco a creare l'Associazione *Gente di lago e di fiume*, che dal 2018 riunisce cuochi, ittologi, pescatori, ristoratori e tutte le realtà delle acque interne. Può l'enogastronomia unirsi alla divulgazione scientifica? Sì, anzi deve. «Negli anni Ottanta e Novanta avevamo parecchio pesce – spiega Sacco – ma parlando con gli ittologi, e non solo con i pescatori, ho capito che di problematiche ce n'erano. Da lì ho pensato a una cucina di acqua dolce con etica e sostenibilità più attenta al pesce e non tanto al piatto». Dai 27 associati iniziali, *Gente di lago* ha vinto le diffidenze e oggi ne conta 56. Il 16 ottobre, all'Isola dei Pescatori sul Lago Maggiore, tornerà la kermesse *Gente di lago e di fiume*, che riunisce cuochi, pescatori e scienziati, attraverso itinerari gastronomici per scoprire l'habitat del lago (info e prenotazioni: [lagentedilago.com](http://lagentedilago.com)). Lungo i vicoli dell'isola si potrà riscoprire la vita di pescatori e abitanti, visitare il Museo della Pesca e la Casa Museo «Andrea Ruffoni». E poi convegni, momenti di intrattenimento e animazione si alterneranno per tutta la giornata, oltre ad approfondimenti scientifici con la condotta Slow Food di Verbania, coordinati da Pier

Nella foto di Giuseppe Di Mauro un'isola nel lago



Paolo Gibertoni, ittologo e vicepresidente di Gente di lago e di fiume. «Consumare il pesce di acqua dolce – spiega l'ittologo – avvicina la gente alle problematiche di

queste zone. La pesca può essere utile se il pescato ha una richiesta: ci sono pesci che non hanno nulla da invidiare a quelli di acqua salata. Indurre il consumatore ad apprezzare gli animali di acqua dolce può contribuire al riequilibrio delle comunità acquatiche a



seguito dell'arrivo di specie ittiche aliene». È il caso del pesce siluro, specie dell'Est Europa, dove è apprezzatissimo, arrivata nel bacino del Po e ormai impossibile da era-

dicare. È pressoché ignorato dalla gastronomia italiana, nonostante venga venduto all'Est, in Austria, Germania e Svizzera, ma se fosse consumato anche qui se ne potrebbe ridurre la popolazione a beneficio delle specie autoctone. «Stiamo attraversando un periodo storico in cui le acque sono mediamente salubri – aggiunge Gibertoni – grazie all'applicazione delle normative di tutela. Questo innesca riflessioni sul recupero di certe specie che hanno abbandonato le nostre acque, alcune di interesse alimentare, alcune importanti a livello ecosistemico. Il connubio tra scienza e cucina è fondamentale per la consapevolezza». Se ne parlerà anche lunedì 17 ottobre al Teatro Maggiore di Verbania, per la giornata conclusiva di Gente di lago e di fiume. «Abbiamo associati oltrelpe – conclude Marco Sacco – e in futuro vorremmo estenderci. Mi piacerebbe intercettare gli svizzeri per capire cosa fanno e mettere in relazioni progetti. Oggi è nato un confronto indispensabile e vantaggioso per tutti, perché il turismo enogastronomico crea indotto».

Paolo Morelli  
© RIPRODUZIONE RISERVATA