

LA STAMPA NOVARA-VCO

Confronto tra chef e ittiologi in attesa dell'evento del 16 ottobre sull'Isola Pescatori

Anguilla, il pesce che ama la libertà agli incontri di Gente di lago

LA STORIA

CRISTINA PASTORE
VERBANIA

L'anguilla europea e la sua bussola biologica che la porta a riprodursi, una volta nella vita, nel luogo dov'è nata, il mar dei Sargassi, è stata la protagonista dell'ultimo incontro di avvicinamento alla festa di Gente di lago e di fiume in programma all'isola Pescatori domenica 16 ottobre.

Per la kermesse gastronomica a settembre sono in vendita i biglietti a 45 euro, quota di partecipazione che comprende degustazioni, tragitto in motoscafo, corollario didattico e di intrattenimento. Intanto lunedì scorso al Piccolo lago, a casa del presidente di Gente di lago e di fiume Marco Sacco, si è scavato nel mistero della viaggiatrice che nasce nei Caraibi, si fa trasportare dalle correnti oceaniche fino a Gibilterra per entrare nel Mediterraneo e poi torna dall'altra parte del mondo.

L'ultimo viaggio con le uova

«Da larva con le sembianze di una foglia di salice, si trasforma in "cieca", la babyanguilla, uno spaghetto di 4-5 centimetri che risale i fiumi e arriva fino ai laghi prealpini» ha spiegato Pierpaolo Gibertoni, ittiologo e vice presidente di Gente di lago. Le femmine, 18-20 anni dopo, faranno il viaggio a ritroso: consumandosi fino a morire per deporre le uova nel mare caraibico, seguite dai maschi che non si spingono mai troppo a Nord e preferiscono restare ad aspettarle lungo gli estuari. «Questi spostamenti, es-



Pierpaolo Gibertoni, Marco Sacco, Francesco Morano, Piero Bertinotti, Mimma Rondolini e Giacomo Mosso

senziali per il ciclo vitale, sono stati impediti da sbarramenti. Oggi sono una specie a rischio di estinzione e in molte regioni italiane, tra cui il Piemonte, non si possono pescare - riporta Gibertoni -. Le anguille sono crepuscolari e contribuiscono alla lotta biologica a specie esotiche come gambero rosso della Louisiana e pesce siluro».

Allevate in Piemonte

«Ho girato il mondo e in ogni angolo ho visto cucinarle in modo diverso» ha commentato chef Sacco, che ha presentato una mousse di burattello (le anguille fino a 2 etti di peso) aromatizzata con la camelia da tè coltivata a Premosello e un sorbetto di spumante alle rose. L'ingrediente principe è stato fornito da Giacomo Mosso, dell'azienda Cascina Italia di Ceresole

d'Alba. È un allevatore di anguille, che riesce a farle diventare capioni, dal peso di un chilo e mezzo, dopo 4-5 anni. Nonostante parecchie sperimentazioni, studi e ricerche universitarie, resta impossibile la riproduzione di anguille in cattività. Una quota delle «cieche» che entrano nei fiumi è consentito destinarle alle vasche di svezzamento degli allevamenti, che permettono ai ristoratori di mantenere viva la tradizione di piatti a base del pesce «serpeggiante».

La carriera di Piero Bertinotti

All'incontro sono intervenuti anche il «maestro» Piero Bertinotti, decano della cucina novarese. Al suo Pinocchio a Borgomanero sta lavorando al passaggio del testimone al nipote Francesco Morano, diplomato all'Istituto Maggia di Stresa. «Ero camionista, quando a 25 anni decisi di fare il cuoco; ho cominciato con la stufa in ghisa a carbone e ora resto spiazzato davanti al microonde e a piastre dove l'acqua bolle in un minuto e mezzo» racconta Bertinotti, 84 anni, guardando il nipote di 20. «Il nonno è un'enciclopedia vivente, per me grande fonte di ispirazione: i suoi classici sono intoccabili, perfetti come sono, non vanno rielaborati in chiave innovativa» dice il giovane apprendista chef.

«Oggi si parla tanto di sostenibilità, ma lo eravamo già 50 anni fa nella nostre cucine, dove non si buttava nulla e gli arrosti avanzati diventavano il ripieno di cannelloni e ravioli» ha commentato Mimma Rondolini, per 37 anni cuoca alla trattoria Asprimontidi Nibbio. —