

●●● AMBIENTE GENTE DI LAGO E DI FIUME

L'invasione dei pesci siluro: «E noi ci facciamo il ramen»

LA PROPOSTA, MOLTO SERIA, DELL'ASSOCIAZIONE DI CHEF STELLATO MARCO SACCO E LA SUA ASSOCIAZIONE: PESCARE I PESCI ALLOCTONI, CHE SENZA PREDATORI INVADONO I FIUMI E FANNO SPARIRE LE SPECIE LOCALI



EXTRAOMNES

Si può costruire un itinerario del gusto che si snoda attraverso le pietanze a base di pesce di lago. Fin qui nulla di nuovo, se non fosse che i pesci utilizzati sono le specie alloctone, altamente invasive ed estremamente dannose, che vengono impiegate per preparare piatti gourmet. Non è solo una semplice variante alle nostre abitudini culinarie, ma un tentativo di dare dei predatori, che poi sono gli esseri umani, a specie che qui da noi non hanno praticamente rivali naturali. È il caso del pesce siluro, specie originaria del Danubio che negli ultimi decenni si è diffusa nella Pianura Padana compromettendo l'ecosistema. Ci prova lo chef Marco Sacco, che sul Lago Maggiore ha inventato nel 2018 "Gente di lago e di fiume", un'associazione che oggi riunisce 56 fra chef, ittiologi e pescatori, allo scopo di promuovere il consumo di questi pesci e salvaguardare l'ambiente. Ogni anno - a parte un'interruzione a causa della pandemia - l'associazione si dà appuntamento sull'Isola dei Pescatori, uno dei gioielli delle Isole Borromeo al largo di Stresa (VB), per creare un evento aperto al pubblico dove i partecipanti possono gustare il pesce siluro, il lucioperca o il salmerino, preparati da chef di livello. Quest'anno, nell'edizione che si è tenuta il 16 ottobre, mille persone si sono recate sull'isola. Fra i piatti protagonisti c'era il ramen di siluro, che Sacco ha creato nel proprio ristorante sull'isola di Mergozzo e ha proposto all'Isola dei Pescatori, riscuotendo un grande successo.



«Lavoro il pesce d'acqua dolce da sempre - spiega lo chef stellato - e negli anni Ottanta e Novanta ce n'era parecchio, anche perché lavoravano molti più pescatori. Parlando con loro e con gli ittiologi ho capito quali problematiche ci fossero». Gli italiani, abituati a mangiare certi tipi di pesce - con una netta prevalenza del pesce di mare - non sono molto propensi a consumare specie di acqua dolce, men che meno quelle invasive. «Abbiamo pensato a una cucina d'acqua dolce attenta all'etica e alla sostenibilità, più orientata al pesce che al piatto. Pensando a quando pescare e cosa, abbinando tutto ciò che la parte scientifica riesce a dare». Il concetto è molto semplice: se le specie alloctone si diffondono perché qui non hanno limitazioni naturali, che siano gli esseri umani a metterle. Anche perché, come nel caso dell'ormai celebre pesce siluro, oppure l'altrettanto noto gambero della Louisiana, è ora praticamente impossibile arginare la diffusione di questi animali. «Consumare in generale il pesce d'acqua dolce avvicina la gente alle problematiche delle zone interne - aggiunge Pierpaolo Gilbertoni, ittiologo e vicepresidente di "Gente di lago e di fiume" - e la pesca può essere utile se il pescato ha una richiesta. Siamo attraversando un periodo storico in cui le acque sono mediamente salubri, grazie all'applicazione di normative di tutela dagli anni Duemila in poi. A livello locale si possono compiere scelte in grado di influenzare positivamente le leggi naturali. Quindi il connubio tra scienza e cucina è fondamentale». Anche perché la situazione generale può peggiorare. La siccità, con l'abbassamento del livello delle acque e l'aumento delle temperature, minaccia il fragile equilibrio degli ecosistemi, favorendo lo sviluppo di specie di origine tropicale fino a far sparire gli animali autoc-