

MARCO SACCO Il bilancio post lockdown dello chef due stelle Michelin
"Domani sull'Isola Pescatori con Gente di lago guarderemo al futuro"

“Acqua e paesaggio fanno da traino alla ristorazione”

L'INTERVISTA

CRISTINA PASTORE
VERBANIA

È sempre lei, l'Isola dei Pescatori, a condensare in un'immagine la missione di Gente di lago e di fiume, l'associazione voluta da chef Marco Sacco (2 stelle Michelin) per dare più valore al mondo d'acqua dolce.

Avete proposto alla gente di ritrovarsi domani per pranzo, ognuno prenotando in uno dei ristoranti dell'isola, per non lasciare trascorrere invano l'anno segnato dalla pandemia. E così?

«È l'invito che l'associazione estende ai tanti che hanno partecipato alla nostra manifestazione di inizio ottobre nel 2018 e nel 2019. Quest'anno è andata diversamente: l'emergenza Covid ha modificato i programmi. Con l'evento in grande stile torneremo

mo nel 2021, intanto ritroviamoci davanti a un piatto che richiami l'identità di questo territorio. Domani per tutto il giorno, anche se poverà, saremo sull'isola per ribadire che teniamo duro e siamo pronti per ricominciare».

In questi mesi ha incontrato i partner isolani di Gente di lago: come hanno affrontato l'estate post lockdown?

«Sono andato a trovarli a fine agosto, con mia moglie e le mie nipotine. Eravamo una delle tante famiglie in gita. Con gli amici ristoratori non ho potuto fermarmi a chiacchiere: erano troppo presi a lavorare. Buon segno. Insomma, la pandemia ha stravolto le nostre aspettative, ma nelle conseguenze ci lascia qualcosa di buono da non far cadere. Gli italiani hanno riscoperto i nostri laghi e le nostre montagne come meta di vacanze in sicurezza. È tornato in superficie quel turismo di prossimità, lombardo e piemontese, che sembrava sorpassato. Nella

necessità del momento abbiamo capito come sia un target da coltivare, crea un indotto superiore a quello delle comitive "mordi e fuggi"».

Rispetto a quella di altri luoghi, come le città d'arte, la ristorazione di Lago Maggiore e dintorni ha sofferto di meno?

«Merito della nostra più grande risorsa: paesaggio e natura, che abbiamo saputo preservare. Nel mio lunedì trascorso all'Isola Pescatori ho provato la sensazione di essere immerso in qualcosa di magico, quasi terapeutico. A Stresa, Verbania, Domodossola si devono concentrare le capacità di professionisti della promozione e dell'accoglienza, ma poi l'ospitalità va distribuita nei paesi e nelle valli e affidata all'iniziativa locale. Sono un sostenitore degli alberghi diffusi: camere in baite ristrutturate nei piccoli borghi, in alpeggio, dove a pranzo diventa irresistibile il profumo della polenta

nel paiolo. Gente di lago è fan dei segni distintivi di ciascun territorio e della condivisione delle loro esperienze e delle loro idee. Il prossimo anno, segnatevi già in agenda il 3 e 4 ottobre 2021, proporrò grandi cose e idee nate dal confronto con i laghi di Como, Garda e Iseo».

Gente di lago e di fiume è concreta: un progetto imprenditoriale di cui vorrebbe essere scintilla?

«Una start up per la trasformazione del pesce di acqua dolce in prodotti di qualità, legati al territorio e firmati col nostro marchio. Vasetti e scatolette di carpione, preparati per la carbonare di lago, tartare di trota, filetti affumicati. Proposte per pescatori, ragazzi diplomati alla scuola alberghiera e tanti altri. Penso a dei semilavorati in grado di elevare la qualità media della proposta dei nostri ristoranti, e poi sarebbero dei souvenir unici per gustarsi a casa il ricordo di una vacanza nel Vco». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Marco Sacco sull'Isola Pescatori in occasione dell'apertura di «Gente di Lago 2019»

