

**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 tornare-

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»

