



Il Lago Maggiore. I pesci, i pescatori, la biodiversità

Il Lago Maggiore è ben conosciuto per la bellezza del paesaggio, e per le Isole Borromeo, meraviglie sospese sull'acqua. Meno si sa del suo pesce e di chi, con molta fatica, ancora pratica la pesca.

Italiani, popolo di santi, eroi, navigatori. Recita l'ottimistico luogo comune. Se sulle due prime categorie si potrebbe discutere, sicuramente navigatori è calzante. E lo si può associare a **pescatori**. In questo caso il pensiero corre spontaneamente al mare e ai tanti che, attorno alle miglia di chilometri di costa italiana, quotidianamente calano reti, lenze o altri attrezzi per rifornire le nostre tavole e la ristorazione. Perché quando si parla di pesce ci si riferisce quasi sempre al **pescato marino**.

Pesce d'acqua dolce, tutto da conoscere

Molto meno noto e utilizzato è invece il **pesce d'acqua dolce**, se si esclude la classica trota (al burro) che tutti quanti, prima o poi, ci ritroviamo nel piatto. Ritenuto a torto meno saporito, meno nutriente, più ostico in cucina di quello di mare, il pesce d'acqua dolce ha invece **tante qualità** e con un minimo di accortezza si rivela eccellente anche per i **palati più difficili**.

Sul **Lago Maggiore** da qualche anno è in corso una decisa **campagna di rilancio** delle varietà ittiche lacustri. Per avvicinare il pubblico a un prodotto ottimo da consumare e a **un mondo ricco di storia, tradizioni, natura e cultura**. Iniziative di soggetti diversi, **pubblici e privati**, sono state messe in campo per **promuovere** la **pesca** e l'**acquacoltura**, valorizzando tutta la filiera a queste associate.

L'invito è di andare sul lago e scoprire tanti aspetti suggestivi che ne fanno una perla turistica. Ma intanto imparare a **conoscere la vita delle sue acque**, le specie, la biodiversità, i problemi, le opportunità.

Tanti progetti per coinvolgere il pubblico e i consumatori

In questo senso è stato ideato dalla **Provincia del Verbano-Cusio-Ossola (VCO)** il progetto **"Comunicare il pesce di lago"**, finanziato con fondi europei per la promozione della pesca. Fra gli attori coinvolti **Pensare il Cibo**, associazione culturale che si occupa di marketing territoriale, scuole e istituti superiori. Altra azione importante per diffondere la conoscenza dell'ambiente lacustre e d'acqua dolce viene svolta dall'associazione **Gente di Lago e di Fiume**.

E' nata grazie all'impegno dello chef bistellato **Marco Sacco**, attivo sul delizioso **Lago di Mergozzo**, fratellino satellite del Lago Maggiore. Riunisce **cuochi**, pescatori, ittologi, acquacoltori, enti e organizzazioni, oltre a ristoratori, produttori, aziende, professionisti, e anche semplici cittadini.

Un mese per la gente di lago e di fiume

Ogni anno Gente di Lago e di Fiume a **ottobre** organizza **un evento** sull'Isola dei Pescatori aperto al pubblico. **Stand** di vario genere, **dibattiti**, tante **informazioni** e **ricette** proposte da diversi chef attirano l'attenzione sulle acque dolci e sui loro tesori. Come per il 2020, anche per il **2021 non è possibile svolgerlo** causa precauzioni Covid.



Nel Bistrot del Piccolo Lago affacciato sull'acqua di Mergozzo, lo Chef due stelle Michelin Marco Sacco ha promosso incontri con esperti, dedicati alle acque dolci, relativi problemi e opportunità.

<https://www.latitudeslife.com/2021/10/il-lago-maggiore-i-pesci-i-pescatori-la-biodiversita/>

In compenso per **tutto il mese** di ottobre la **rete di ristoratori** aderenti a di Gente di Lago e di Fiume proporrà **uno dei piatti speciali** a base di pesce che sarebbero stati serviti sull'isola. Quest'anno sono stati inoltre organizzati **5 incontri** presso il ristorante **Piccolo Lago** di Sacco. Dal 21 giugno al 18 ottobre, parlando di temi di maggiore attualità legati al mondo dell'acqua dolce.

Nuove ricette per i nuovi pesci

Perché è importante **avvicinare il pubblico** a questi nuovi "ospiti", da qualche tempo preponderanti nelle acque del lago. **Predatori voraci** come i già citati siluro, lucioperca, il piccolo agguerrito gardon, ma anche i più recenti carassio e acerina. La **sperimentazione** delle **ricette** è in corso con risultati incoraggianti.



Lucioperca e gardon dalle carni delicate vengono esaltati da un tocco mediterraneo nel ragù del Ristorante Italia.

Al ristorante Italia chef Quagliarella ha creato ad esempio per i **tagliolini** all'uovo un soave **ragù di Lucioerpa e Gardon**. Mentre **Massimiliano Celeste** de **Il Portale** di Pallanza dà sfogo alla sua creatività da stellato Michelin con intriganti sperimentazioni. Tra cui un **risotto** dove entrano, opportunamente trattate, le ricche carni del **siluro** e la **bottarga di luccio**.

Allo stesso modo **Marco Sacco** già da tempo si spende per erudire i suoi ospiti sulla bontà del pesce d'acqua dolce a suon di **prelibatezze**. Come nei recenti incontri di Gente di Lago e di fiume, in cui uno **showcooking** va a coronare ai fornelli una diversa **macro tematica** connessa a **cinque differenti** pesci di acqua dolce. Storione, carpa, luccio, trota e siluro, interpretati con una **ricetta inedita** dedicata ad ogni specie.



Il filetto di trota marmorata agli aromi del tiglio, una delle proposte negli showcooking al Piccolo Lago a coronamento degli incontri sul valore alimentare dei pesci di lago e sui problemi delle acque interne.