

Gente di Lago e di Fiume: la rivincita del pesce d'acqua dolce è servita dal 15 al 17 ottobre

Dal 15 al 17 ottobre l'Isola dei Pescatori ospita Gente di Lago e di Fiume, il più importante evento dedicato al pesce d'acqua dolce: 30 chef coinvolti, degustazioni, dibattiti.

[Sarah Scaparone](#)



25 Settembre 2023

Torna l'appuntamento dedicato al **pesce d'acqua dolce**. Dal 15 al 17 ottobre l'**Isola dei Pescatori**, sul Lago Maggiore, diventa ancora una volta

protagonista di **Gente di Lago e di Fiume**, movimento ideato dallo chef Michelin Marco Sacco che riunisce l'orgoglio del popolo d'acqua dolce.

Due stelle al Piccolo Lago di Mergozzo (Vb), amore e dedizione per il proprio territorio, audacia, entusiasmo, senso di libertà: si potrebbe descrivere così il temperamento di questo chef che per il **sesto anno consecutivo** riunisce colleghi e professionisti da tutta Italia durante tre giornate all'insegna del cibo, della divulgazione e del divertimento. *“Coltivare l'acqua dolce”* è il titolo di questa edizione, un messaggio volto a sensibilizzare le persone, ma anche i pescatori: *“Coltivare – spiega Sacco – vuol dire essere etici e sostenibili, pensare al pesce, sensibilizzare i giovani, spiegare che cos'è l'acqua dolce, che comportamento utilizzare nei suoi confronti, ma anche lavorare su progetti che possano portare a una pesca più corretta e all'acquacoltura”*.



La più grande **novità** di questa edizione è l'aggiunta di un giorno all'evento: *“La tre giorni – spiega ancora Sacco – è l'evoluzione del format, di una manifestazione che diventa sempre più traino di ciò che l'acqua dolce rappresenta”*. Sono una **trentina gli chef** (stellati e non) coinvolti sull'Isola dei Pescatori durante lo **street food** che animerà la giornata della domenica.

Tra loro confermata la presenza degli chef tre stelle Michelin **Chicco Cerea** (Da Vittorio a Brusaporto) e **Paolo Casagrande** (Lasarte di Barcellona) e poi oltre a Marco Sacco ecco **Alessandro Gilmozzi** (una stella a El Molin di Cavalese), Christian Balzo (una stella a Piano35 a Torino) Andrea Aprea (una stella dell'Andrea Aprea Restaurant di Milano),

Mauro Elli (una stella al Cantuccio di Albavilla), Luca Marchini (una stella a L'erba del Re di Modena), Giorgio Bartolucci (una stella a L'Atelier Restaurant e Bistrot di Domodossola), Paolo Griffa (una stella al Caffè Nazionale di Aosta), Gianfranco Pascucci (una stella Al Porticciolo di Fiumicino), Felix Lo Basso (una stella all'Home&Restaurant di Milano), Riccardo Bassetti (una stella a Il Porticciolo di Laveno Mombello), Marta Grassi (una stella al Tantris di Novara).

Ma se la domenica è la giornata dedicata agli assaggi e alle proposte gourmet legate alle specie ittiche che non vivono nei mari, il lunedì è momento di approfondimento tra esperti, chef e ittiologi chiamati a fare il punto sulla realtà dell'acqua dolce e sui progetti da intraprendere. Il martedì è invece dedicato ai giovani, con appuntamenti didattici nel Teatro Maggiore di Verbania.

E se lavorare su Trota e Lavarello è abbastanza semplice, Gente di Lago si è sempre posta il tema di capire come trattare al meglio in cucina pesci meno noti sulle tavole degli italiani come Siluro, Gardon o altri pesci invasivi. Il pesce di questa edizione è la **carpa**, specie che in passato ha significato sostentamento per tante famiglie (non solo di pescatori) che qui viene proposta in chiave gourmet, sottolineandone il gusto e la versatilità.

Carpe Diem



E per la **sesta edizione** di Gente di Lago lo chef Marco Sacco ha dunque deciso di lavorare sulla **carpa** proponendo un piatto dolce. La carpa diventa infatti base di un **dessert al cucchiaio** in degustazione il 15 ottobre sull'Isola dei Pescatori in una delle dieci "isole del gusto" che animeranno la manifestazione.

Abbinare un pesce d'acqua dolce a gusti che non siano salati o agrodolci è uno studio interessante: esempio lampante di questo esercizio è quello del tre stelle Michelin [Alexandre Mazzia](#) che a Marsiglia ha, come suo piatto signature, l'Anguilla affumicata ricoperta di cioccolato e servita come benvenuto nei percorsi degustazione.

Il piatto di Sacco, ideato da Cristiano Catapano, pastry chef del Piccolo Lago, si chiama **Carpe Diem**: la carpa è proposta in mousse e, nel piatto, si trovano anche un croccante di latte fresco, miele in ganache a forma di alverare, datteri in caramella, zafferano in pistilli, gelato di rosmarino e gin, ma anche meringa di vino e fiori viola a decorare la portata.

*"Con questo piatto – spiega Marco Sacco – **trasformiamo la carpa in un dolce** e si tratta di un'operazione gastronomica inedita, coraggiosa, ambiziosa che ancora non era mai stata sperimentata con questo pesce. Siamo soliti collegare la carpa a un contesto salato, mentre in questo caso, per la prima volta, è declinata al dolce, proprio come l'acqua in cui viene pescata".*

Il pesce d'acqua dolce



Quando si parla di pesce d'acqua dolce bisogna innanzi tutto differenziare tra **pescato** e **allevato**. Nel primo caso si tratta di pesce selvatico con specie predominanti a seconda degli ambienti in cui ci si trova. Nei grandi laghi dell'Italia settentrionale, per esempio, ci sono numerosi Coregoni e Pesce persico che possiedono un'ottima qualità delle carni e si prestano a tutte le lavorazioni in cucina, sia a livello casalingo che nei ristoranti. Altro discorso per i pesci di allevamento di cui in Italia c'è una predominanza indiscussa della Trota che, allevata nel nord e nel centro del Paese, è utilizzata in diversi modi: viene trasformata, marinata, affumicata, lavorata intera o in parte. Queste sono, di base, le specie di riferimento più diffuse in Italia, anche se ovviamente ne esistono molte altre. Tra queste ecco le carpe, che pur facendo parte di una cultura gastronomica più rivolta a Oriente, sono più semplici da allevare rispetto alle trote perché richiedono meno ossigeno, minore qualità dell'acqua e temperature più miti.

“Questi pesci – spiega PierPaolo Gibertoni, veterinario ittiologo e vice presidente di Gente di Lago e di fiume – *hanno tra loro caratteristiche organolettiche diverse che dipendono in primis dalla qualità delle acque in cui crescono liberamente o sono allevati. La **Carpa**, per esempio, è un pesce dalla dieta onnivora, cioè che si alimenta con forme di vita vegetali e animali. Si tratta di una dieta diversificata che si riversa sulla qualità delle*

carni che possono subire effetti positivi sia del vivere in ambienti salubri che dell'alimentarsi di crostacei, molluschi, larve o insetti".

Il mercato ittico dell'acqua dolce

È difficile però trovare pesce d'acqua dolce nelle peschierie italiane, fatto salvo quelle vicino ai grandi laghi o agli ambienti acquatici dove tradizionalmente questi prodotti sono fonte di alimentazione. In generale, potremmo dire, che solo la Trota ha una diffusione nazionale e questo probabilmente perché viene spesso venduta anche marinata o affumicata e quindi è di più facile reperibilità, conservazione e consumo. *"In Italia – spiega ancora Gibertoni – abbiamo la fortuna di avere migliaia di chilometri di coste che affacciano su tutti i mari del Mediterraneo, per cui questa ricchezza nel tempo ha allontanato le masse, cioè le persone che vivono nelle città più grandi, dalla ricerca e dall'approvvigionamento di pesce d'acqua dolce. Esiste un caso unico però: il **Coregone del Lago di Garda** che viene esportato in Austria e Germania e che rappresenta una grande ricchezza per il pescatore professionista che riesce a generare profitto dalla sua vendita".*