

**TURISMO E GASTRONOMIA SULL'ISOLA DEI PESCATORI**

# Sfida di chef sul lago Maggiore

Giacche bianche di grandi chef dappertutto, profumi e sapori di piatti gourmet, sorrisi e strette di mano tra vecchi amici che parlano di pesce persico e coregone, del livello dell'acqua e di come aiutare i pescatori nel loro lavoro.

Questa l'atmosfera che si è respirata ieri durante la manifestazione organizzata da Gente di Lago e di Fiume, associazione presieduta dallo chef stellato Marco Sacco, sull'Isola dei Pescatori.

**Grimaldi a pagina 14**





# Stelle del gusto sull'isola «Pesce grande risorsa»

**STRESA** *Successo per l'evento di ieri con i super-chef*

**STRESA** - Giacche bianche che spuntano dappertutto e riempiono la stradina principale bagnata dal sole, profumi che aleggiano nell'aria accendendo le papille gustative, un via vai di partecipanti che non vedono l'ora di assaggiare i piatti gourmet, sorrisi e strette di mano tra vecchi amici che parlano di pesce persico e coregone, dello stato del livello dell'acqua e di come aiutare i pescatori nel loro lavoro. Questa l'atmosfera che si è respirata ieri durante la prima delle tre giornate dedicate ai prodotti ittici di acqua dolce e alla loro cultura non solo gastronomica. Organizzata da Gente di Lago e di Fiume, associazione presieduta dallo chef stellato Marco Sacco, la manifestazione - alla sesta edizione - ha visto come palcoscenico l'Isola dei Pescatori, davanti a Stresa.

Il piccolo lembo di terra si è riempito di chef provenienti da tutta Italia che hanno cucinato insieme





ai maestri “locali” della cucina di alto livello piatti che esaltano i prodotti ittici del Verbano rivisitando, sperimentando e mescolando ingredienti autoctoni con prodotti di tutte le regioni del Bel Paese. «Un’idea, quella di creare l’associazione, nata dalla passione per i nostri luoghi e per la tradizione ittica lacustre», ha raccontato Sacco. «Un movimento per fare conoscere la nostra realtà che poi si è concretizzato con questi appuntamenti. Di anno in anno la manifestazione attira sempre più amici che desiderano venire qui e conoscere le nostre specialità». Non solo buon cibo, però, anche e soprattutto cultura lacustre e consapevolezza che il pesce di lago rappresenta una risorsa da tutelare. Alla presenza delle molte autorità del Verbano-Cusio-Ossola, e in collegamento video con il presidente della Regione Piemonte, Alberto Cirio, si è, infatti, rimarcato quanto il territorio sia ricco e quanto la pesca vada salvaguardata. «Il lago e i suoi pescatori, che da più di duecento che erano in passato sono ormai poco meno di una ventina, vanno conosciuti e supportati», ha detto Pierpaolo Gibertoni, vicepresidente dell’associazione e ittiologo. «Quando Marco mi ha cercato la prima volta non sapevo nemmeno chi fosse, poi il suo entusiasmo mi ha con-





tagiato e no capito cne si poteva fare ancora di più per il nostro territorio. La passione per questo ecosistema allo stesso tempo delicato e forte che unisce noi e tutti gli altri soci ha fatto crescere l'associazione».

Così tanto che quest'anno la manifestazione dura, appunto, tre giorni: oggi prosegue con incontri con esperti, critici gastronomici, ittiologi per approfondire le potenzialità dello sviluppo sostenibile della ristorazione e dell'ambiente di lago. E prosegue domani, al Teatro Il Maggiore di Verbania, con un incontro per le scuole. «L'attenzione ai giovani è sempre stata una prerogativa di Gente di Lago e di Fiume», ha spiegato Sacco. «È fondamentale investire in chi potrà un domani portare avanti il testimone». Insomma, un'isola che si è trasformata in una porta sul gusto, sulla convivialità e sulla promozione di un pesce che non ha nulla da invidiare a quello di mare.

**Paola Grimaldi**

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Piatti deliziosi  
con i prodotti  
ittici d'acqua  
dolce e appello  
per uno sviluppo  
sostenibile



Alcuni momenti della manifestazione organizzata da Gente di Lago e di Fiume, associazione presieduta dallo chef stellato Marco Sacco, che ieri ha visto come palcoscenico l'Isola dei Pescatori, davanti a Stresa





► 16 ottobre 2023

