



3 DOMANDE

MARCO SACCO
 PRESIDENTE GENTE DI LAGO

“Invitiamo a riflettere sulla forza del territorio”

1 Chef Marco Sacco è il presidente di Gente di lago e di fiume, l'associazione che sei anni fa ha voluto lanciare un sasso nello stagno. Capire quanto il tema della valorizzazione della filiera dell'acqua dolce potesse catturare attenzione e interesse. Quale è stato fin qua il riscontro?

«Un crescendo di colleghi che chiamano, chiedono, che vogliono partecipare a questa mobilitazione per innovare la proposta gastronomica attorno a una risorsa che ha ancora molto da dire e da dare, ma deve essere trattata con rispetto e dedizione. I laghi e i fiumi non sono solo un “campo” da cui prendere quello che possono offrire, sono una solida realtà attorno alla quale far crescere nuove idee: da qui il concetto di “coltivare l'acqua dolce”, slogan dell'edizione di quest'anno».

2 Siete arrivati alla sesta, qual è il quid in più del 2023?

«Il coinvolgimento totale dell'Isola Pescatori, di chi ci

abita e lavora. Ognuno apporta qualcosa all'organizzazione, con una partecipazione che esprime l'orgoglio di sentirsi parte di un luogo speciale. Questa appartenenza si traduce in un forte legame sentimentale degli

isolani con ciò che li circonda e che sono in grado di trasmettere: io oramai mi sento uno di loro. Quest'anno, oltre ai ristoranti, sono entrati nella grande squadra di Gente di lago e di fiume anche i bar».

3 L'evento prende per la gola, ma quanto si punta a riflettere su messaggi di sostenibilità degli ecosistemi?

«Tanti, abbiamo sempre messo in primo piano l'intento educativo rivolto a tutti gli attori della filiera: da chi decide cosa mettere in menu, a chi lavora alla preparazione dei piatti, a chi si siede a tavola e sceglie. Non sono certo il primo a dirlo: un territorio turistico deve offrire una proposta gastronomica che rifletta la sua identità. E

noi, con la meraviglia che abbracciamo con lo sguardo, abbiamo spunti in abbondanza per crescere in questa direzione. Sono contento che tanti amici cuochi vogliano venire all'isola a vivere questa esperienza. E' uno stimolo mentale che favorisce la creatività. Noi quest'anno davvero abbiamo osato per dimostrare la versatilità del pesce di acqua dolce: lo abbiamo messo anche nel dessert». C.P. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

