



"Gente di lago", il finale a Verbania con 500 ragazzi

“Coltivate la curiosità e girate il mondo Così si diventa grandi”

LA STORIA

Tanti avannotti hanno riempito martedì mattina il teatro Maggiore di Verbania: così ha definito i ragazzi delle scuole il presidente di Gente di lago e di fiume Marco Sacco, due stelle Michelin al Piccolo Lago di Verbania, indicando che per «Coltivare l'acqua dolce» - titolo dell'edizione 2023 della manifestazione - occorre seminare tra i giovani. E proprio come in natura, daranno, crescendo, un futuro a ciò che il mondo d'acqua dolce implica tra tradizioni, sapori e mestieri.

Sul palco chef - con Sacco anche Paolo Casagrande tre stelle al Lasarte di Barcellona, Gianfranco Pascucci una stella Al Porticciolo di Fiumicino, Paolo Griffa una stella al Caffè Nazionale di Aosta e la pastry Titti Traina - ed esperti del settore: il critico Luigi Cremona, Marcello Arcangeli (Lavazza), la giornalista Lorenza Vitali, il volto tv Andrea Lo Cicero, il manager della ristorazione Giacomo Pini. Con loro l'ittiologo Pierpaolo Gibertoni, anche vice presidente di «Gente di lago e di fiume».

Il sindaco di Verbania Silvia Marchionini in apertura

di mattinata ha parlato di «ambasciatori del lago» perché Gente di lago e di fiume «fa cultura in senso pieno nel diffondere le tradizioni legate all'acqua dolce. Chiunque infatti, se anche non vive di fronte a un lago, ha almeno un fiume vicino».

«Fatevi sempre domande»

Fare divulgazione con il cibo - com'è stato in particolare domenica sull'Isola Pescatori presa «d'assalto» per la 6ª edizione dell'evento gastronomico «Gente di lago e di fiume» - è «importante ed efficace perché dopotutto sul cibo o con il cibo davanti ci confrontiamo almeno tre volte al giorno» ha detto Cremona. Poi il messaggio ai ragazzi: «Conservate sempre l'abitudine di fare domande, in ogni mestiere che farete. Non accontentatevi mai della superficie, andate nel profondo. Bisogna essere curiosi: solo così si può crescere».

E sulla curiosità ha fatto perno il presidente Marco Sacco parlando ai ragazzi e ricordando quando era loro coetaneo: «Prima cucinavo solamente, invece quando ho coltivato la curiosità si è aperto un mondo. La passione va trasmessa ai giovani -

ha detto lo chef bistellato -. Ricordo che un giorno avevo

detto a mio papà che non volevo fare il tipo di cucina che faceva lui: poiché era lungimirante, mi diede tre anni di tempo. Mi disse: «Capisci cosa vuoi fare e intanto fai esperienza, viaggia». Ai tempi la Francia era emblema del rigore, dei cappelli grandi da chef, e trasmetteva il valore di un'arte nella professione. Un giovane ha bisogno di staccarsi dalla famiglia per diventare grande».

«Seguire le passioni»

La passione ha animato anche Andrea Lo Cicero, ex rugbista della nazionale e oggi popolare volto tv per Gambe-

ro rosso: ha spronato i ragazzi a coltivare «tutte le passioni che potete avere: portatele avanti senza pregiudizio da parte degli altri. Andate avanti: dovete essere attori della vostra vita. Io ho iniziato dallo sport per poi passare alla cucina. Il rugby è un controsenso, bisogna passare indietro per andare avanti. I miei genitori erano restii a che ne facessi una professione, per non parlare dei professori che dicevano che sarei stato una nullità. In segui-





to si sono scusati».

Esperienze di vita reale sono serviti per motivare studenti delle superiori del Vco:

del Ferrini, Cobianchi e Cavalieri di Verbania, del liceo Spezia di Domodossola e dell'alberghiero Maggia di Stresa. Erano in 500.

«Cogliete l'attimo»

Lo chef stellato Paolo Casagrande li ha spinti a «cogliere l'attimo dalle esperienze dei professionisti», Gianfranco Pascucci ha ricordato quando ha «aperto il ristorante e tutti dicevano che avrei chiuso, in quel luogo a Fiumicino. In effetti subito non andò bene, ma oggi è un'altra storia. A differenza che in passato, gli chef oggi escono dalle cucine per raccontarle».

Tra Paolo Griffa e la pastry Titti Traina invece l'amore - anche personale - è sbocciato nella cucina del Piccolo lago di Verbania, e l'hanno raccontato, aggiungendo che «fare un lavoro contro voglia non porta risultati - ha detto Griffa -. E quando la stagione era ferma ne approfittavo per andare in altri Paesi, sperimentare, conoscere». Marcello Arcangeli, direttore del Training center Lavazza, ha invece impostato un intervento più tecnico per i giovani, ricordando che «è l'acqua dolce a permettere al caffè di sprigionare l'aroma». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA





DANILO DONADIO



In alto chef Sacco con i ragazzi, a sinistra un selfie di Lo Cicero, Casagrande con alcuni studenti e l'abbraccio Gibertoni-Sacco. Qui sopra Archesso e Marchionini.

