



CULTURA E GASTRONOMIA SULL'ISOLA PESCATORI

Il giorno di Gente di lago

Oltre mille i partecipanti attesi oggi alla sesta edizione di «Gente di lago e di fiume» sull'Isola dei Pescatori tra cultura ed enogastronomia. I biglietti per le degustazioni sono esauriti da quasi un mese. CRISTINA PASTORE - P. 51



Stresa, oggi l'evento culturale e gastronomico

È festa d'acqua dolce sull'Isola dei Pescatori con "Gente di lago"

LA STORIA

CRISTINA PASTORE
ISOLA DEI PESCATORI

Domenica di super festa all'isola Pescatori con Gente di lago e di fiume: alle 9, con la collaborazione degli



studenti dell'istituto Maggia, aprono all'imbarcadero di Stresa gli stand per l'accoglienza dei partecipanti. Alle 10 si comincia a salpare per tante proposte di intrattenimento e gastronomiche. «Coltivare l'acqua dolce» è lo slogan della sesta edizione dell'evento a firma dello chef verbanese a due stelle Michelin Marco Sacco, presidente dell'associazione che organizza. Torrenti, fiumi e laghi richiedono una grande riflessione in termini di salvaguardia degli ecosistemi: senza di loro un territorio come l'Alto Novarese e il Verbano Cusio Ossola non potrebbe esprimere quel richiamo naturalistico e paesaggistico - dunque turistico - che consente,

in un'epoca di avanzata riconversione economica, di guardare al futuro con prospettiva d'investimento.

L'andamento delle vendite dei biglietti per oggi è prova dell'interesse per gli argomenti messi sul piatto da Gente di lago e di fiume, che domani, sempre alla Pescatori, proporrà un dibattito sugli scenari della ristorazione

e martedì al teatro Maggiore di Verbania un confronto su risorse che, in un mondo minacciato dai cambiamenti climatici, sono più che mai da preservare.

I biglietti sono andati rapidamente esauriti: per garantire un servizio all'altezza di finalità e protagonisti della manifestazione (ci sono 15 chef stellati e altri professio-

nisti di primo piano) si sono voluti contenere i visitatori-degustatori che per l'intera giornata gireranno la piccola isola facendo tappe per

sperimentare piatti concepiti per stimolare la creatività. Trote, salmerini, lavarelli, carpe, lucci, persici, le alborelle che nel Verbano stanno tornando e anche il famigerato siluro diventano così ingre-

dienti capaci di trasmettere l'identità di un territorio che, per essere forte nella proposta turistica, deve mettere in risalto i suoi tratti di unicità.

Tra questi c'è il saper racchiudere in un angolo di Piemonte al confine con la Svizzera una gamma sorprendente di ambienti: ghiacciai alpini e coste del Verbano che sono un annuncio di Mediterra-

neo. L'acqua dolce è essenza di un territorio che Marco Sacco con le sue creazioni è stato tra i primi a esaltare. Ha segnato un percorso lungo il quale ha incontrato tanti compagni di strada.

«Sono molto grato a tutti coloro che hanno voluto fare parte di questa grande squadra. Per gli chef dell'isola, che sono sfiniti ai termini di una stagione turistica davvero impegnativa, ho pensato a un segno di riconoscenza speciale che verrà loro consegnato, con la giusta dose di ufficialità, oggi alle 16» riporta Sacco. Il palco, montato nei pressi del ristorante Italia, sulla coda dell'isola, è anche il punto in cui alle 12 alla presenza di autorità e partner verrà tagliato il nastro della 6ª edizione della manifestazione, animata da laboratori creativi, mostra di acquari, visite guidate (alle 10,30 e alle 15), dimostrazioni dell'antico lavoro del pescatore di lago, acrobati, pittori, attori e musicisti. Alle 15,30 nella chiesetta parrocchiale Sven Meier, dal Canada, si esibirà

ne «La foca e il violino», saggio su come la musica può essere linguaggio tra umani e mammiferi marini.

Si va un po' fuori tema, ma magari è l'idea da cui partire per provare a comunicare con cigni, folaghe e perché no cormorani, che i pescatori vorrebbero convincere a trasferirsi altrove vista la voracità degli uccelli ittiofagi che da migratori sono diventati stanziali. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



