



CULTURA E SAPORI D'ACQUA DOLCE ALL'ISOLA PESCATORI

# La "Gente di lago"

Sapori e cultura d'acqua dolce sono stati i protagonisti domenica e lunedì all'Isola Pescatori nell'evento di «Gente di lago e di fiume». E oggi (a Verbania) il terzo giorno è dedicato agli studenti. CRISTINA PASTORE - PP. 48-49



## Ristorazione quale **futuro**

Il confronto sul settore all'Isola Pescatori con Gente di lago e di fiume  
"Aiutiamo i giovani a sbagliare il meno possibile, ma lasciamoli crescere"

### LA STORIA

CRISTINA PASTORE  
STRESA

**I**l futuro è dei giovani e non fa eccezione quello della ristorazione. «Noi con la nostra esperienza



possiamo aiutarli a sbagliare il meno possibile, ma poi sono loro con energia e creatività a costruire una cultura gastronomica permeata dalle loro sensibilità, riflesso dello spirito contemporaneo».

Questa in sintesi è la conclusione a cui sono arrivati ieri mattina nella seconda giornata del festival Gente di lago e di fiume, al termine di un conforto sulla «coda» dell'Isola Pescatori, chef ed esperti di marketing di settore. Gli interventi, moderati da Luigi Cremona - uno dei critici gastronomici più autorevoli d'Italia - davanti a una platea di addetti ai lavori e studenti dell'istituto Maggia di Stresa, sono stati di chef Marco Sacco, presidente dell'associazione che ha organizzato la manifestazione, e dei colleghi Paolo Casagrande (veneto da anni a Barcellona, dove il suo Lasarte è stato insignito di 3 stelle Michelin), Giancarlo Morelli (interprete di un'alta cucina schietta e che vieta gli sprechi), il mago dell'arte bianca e dei lievitati Renato Bosco, Andrea Lo Cicero (in una prima vita giocatore professionista di rugby, in una seconda conduttore tv, gastronomo e coltivatore di zafferano), Giacomo Pini (esperto di marketing) e Nicoletta Giusti, co-responsabile del Food ecosystem institute dell'università di Friburgo in Svizzera.

Dal dibattito si è avuta conferma che è la generazione Z, quella dei nativi digitali, a indirizzare nuove tendenze nel consumo alimentare e gastronomico, così come in altri segmenti socioeconomici. Hanno una visione del mondo comunitaria, collettiva, conseguenza naturale del lo-

ro essere globalmente connessi. Non percepiscono le barriere mentali delle generazioni precedenti. Nella loro dieta ci sta quello che è tipico delle cucine di tutto il mondo, ma sempre di più alimenti che vogliono - secondo l'efficace claim di Slow food - siano buoni, puliti e giusti.

«Chiedono di sapere da dove arrivano gli ingredienti, come sono stati prodotti, chi ci ha lavorato e questo fa sì che quello del cibo diventi un consumo culturale, che passa attraverso la conoscenza e l'educazione» ha sottolineato Giusti evidenziando come l'attenzione all'ecosostenibilità delle filiere sia fortunatamente un motivo che sempre di più orienta le scelte.

«Quando ho iniziato la mia carriera nell'alta ristorazione dappertutto si perseguiva la ricerca della migliore materia prima. Per quanto riguarda il pesce doveva essere selvaggio: adesso ci stiamo spostando verso ciò che è allevabile. E poi è sempre più sentito come esigenza stringere un rapporto di fiducia con i fornitori» ha riportato lo chef a tre stelle Paolo Casagrande. La mattinata è terminata con un pranzo in cui una grande squadra di cuochi (dalle province di Vco, Novara, Varese e Como) ha preparato, cuocendoli in due maxi padelle Crafond, primi piatti a tema: 15 assaggi a cui è stata invitata la comunità dell'Isola Pescatori, luogo del cuore della Gente di lago e di fiume. Tra le degustazioni proposte, per dimostrare per il secondo giorno di festival cosa si può fare di nuovo con il pesce d'acqua dolce, quelle che più hanno colto nel segno sono stati i risotti con ragu di ra-

ne e funghi porcini; mousse di luccio e croccante di noccioline; pesce persico, castagne ed erbe di montagna; olio, aglio, peperoncino e uova di salmerino e poi mezze maniche con pesce siluro, lime e brodo di alghe; anguilla e semi di zucca; bottarga di coregone, trota e agrumi; polvere di gambero di fiume e uova di storione. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA





► 17 ottobre 2023 - Edizione Novara - VCO



Lo chef stesiano Franco Marasco alle prese con la filettatura



A sinistra la presentazione dell'ecomuseo dell'isola Pescatori con Elena Poletti e Michele Ugolini. A destra alcuni chef prima del servizio



Il presidente di «Gente di lago e di fiume» Marco Sacco con Angelo Ruffoni (ad della Globalpesca) e, a destra, con il ristellaro Chicco Cecea





La tavola rotonda di ieri mattina e l'evento finale sull'isola visto dall'alto



DANILO DONADIO

