



L'EVENTO DI DOMENICA

“Acqua dolce? Magica e colorata”

La soddisfazione di Marco Sacco: “Il festival è stato un successo di tutta la comunità”
Oggi conclusione al teatro Maggiore di Verbania con una mattinata dedicata agli studenti

Il festival Gente di lago e di fiume è un omaggio all'acqua dolce «che è magica e ci fa vivere in un mondo a colori». La definizione è del critico gastronomico Luigi Cremona, che ha ben riassunto la filosofia della manifestazione che oggi conclude la sua tre giorni con un incontro al teatro Maggiore di Verbania per gli studenti delle scuole del Vco.

Con loro si toccheranno molti temi legati alla sostenibilità delle filiere alimentari e alla valorizzazione delle risorse territoriali. Intanto domenica alla festa organizzata dall'associazione presieduta da chef Marco Sacco all'Isola Pescatori è andata in scena la degustazione di tante specialità, a firma di chef resident abbinati a tanti stellati. L'intento era dimostrare come il pesce non di mare - fino a qualche anno fa snobbato dai menu dei ristoranti più di grido - abbia invece gusto e versatilità in grado di trainare la proposta gastronomica.

«Il sentimento che provo - riporta chef Sacco - è sì di soddisfazione per essere riusciti a dare forma a questa 6ª edizione della nostra festa, ma è soprattutto di sincera gratitudine per i colleghi che si sono staccati dal loro locale per contribuire alla buona riuscita, e a tutta la comunità dell'isola che si è fatta coinvolgere in questa iniziativa. E poi grazie ai partner, istituzionali e privati, e ai tanti che hanno

comprato per tempo il biglietto e che hanno voluto essere della partita».

Agli chef dei ristoranti della Pescatori, perno indispensabile della manifestazione, sono state donate da Claudio Marenzi, presidente di Herano, giacche con il marchio della griffe di Lesa, diventate divisa della «scuderia» dei cuochi di Gente di lago e di fiume. Le degustazioni di domenica (a cui si accedeva

con l'acquisto di un bracciale andato rapidamente esaurito) sono state accompagnate dall'animazione di artisti acrobati, musicisti, cantanti. E poi c'è stata la parte culturale con la visita al seguito di Massimiliano Cremona, guida dell'Ecomuseo della pesca e dell'isola Pescatori, progetto finanziato da fondazione Cariplo, Comune di Stresa e con la collaborazione tecnico-scientifica del dipartimento di architettura e studi urbanistici del Politecnico di Milano. Il piccolo borgo nell'arcipelago Borromeo nel 1660, così viene riportato da documenti consultati da Cremona, aveva 337 abitanti e 64 famiglie, che vivevano di pesca. A metà del secolo scorso i residenti erano 150, nel 2001 57, oggi poco più di 20 a fronte di 13 bar e ristoranti. I pescatori professionisti sono rimasti due.

Domenica hanno presentato dimostrazioni del lavoro tramandato loro da padri e nonni. Laboratori a cura del-

la Casa del lago di Verbania, della cooperativa Valgrande, della locale condotta di Slow food e gli interventi dell'ittologo Pierpaolo Gibertoni hanno rappresentato la parte didattica della manifestazione. Specie di abitanti del lago erano in mostra in acquari sulla «coda» dell'isola, che è la piazza del paesino circondato dall'acqua. Tra loro le trote, pesci in un lontano passato portate in quota, in laghetti alpini, per consentire agli alpigiani di diversificare la loro dieta, che altrimenti si sarebbe basata solo su pane, polenta, castagne, latte e formaggio.

Le riflessioni sono state anche per il cambiamento climatico in atto che sta «appenninizzando» le Alpi, con tutte le conseguenze di inevitabile trasformazione degli ecosistemi. C. P. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Sopra il taglio del nastro domenica sull'Isola dei Pescatori. Sotto l'industriale Claudio Marenzi (Herno), Andrea Lo Cicero e il prefetto del Vco Michele Formiglio



Simona Benetti di Lesa





Max Celeste con gli studenti dell'istituto Maggia



Il veronese Renato Bosco e Matteo Sormani di Riale

