



Stresa, domenica 15 il festival "Gente di lago e di fiume"

Sull'Isola Pescatori il ritrovamento della cultura d'acqua dolce

L'EVENTO

CRISTINA PASTORE
STRESA

Non una festa ma un festival: quest'anno è lungo tre giorni l'evento con cui l'associazione «Gente di lago e di fiume» accende i riflettori sul patrimonio di biodiversità, cultura, storie e sapori delle terre di acqua dolce. Si parte con una giornata di degustazioni all'isola Pescatori, domenica 15 ottobre. Da sei anni lo chef bistellato Marco Sacco chiama a raccolta sull'isoletta nel cuore del Lago Maggiore colleghi da tutta Italia per cimentarsi, insieme ai cuochi dei ristoranti del pittoresco borgo, nella preparazione di piatti a base di trote, persici, lavarelli e salmerini con tocchi di creatività. Il corollario alla proposta culinaria - che si snoda in dieci postazioni - sono performance artistiche e dimostrazioni dell'antico mestiere che ha dato il nome al luogo. Oggi sul Lago Maggiore sono rimasti in una decina i pescatori professionisti, titolati a lanciare reti alla sera e a riti-



Chef Marco Sacco

arle all'alba. L'isoletta è l'arca che custodisce memoria delle loro fatiche e dei saperi.

Con un progetto finanziato da Fondazione Cariplo e Comune di Stresa, in collaborazione con il politecnico di Milano, l'isola è diventata anche ecomuseo: un itinerario tra luoghi che trasmettono l'autenticità di un paesino che (oggi abitato solo da una ventina di residenti) combatte per non perderla, sotto la pressione di flussi di turisti la cui accoglienza ha sostituito nel reddito il commercio ittico. Un tempo il pesce fresco di lago era molto più richiesto, adesso - se non si fa qual-

cosa come il progetto "Gente di lago" - il rischio è che tutto si riduca a nostalgico ricordo. Il lago sta soffrendo anche del cambiamento climatico: alcune specie sono scomparse, altre sono in pericolo, minacciate nella riproduzione da acque troppo calde e da incursori alieni, come il vorace pesce siluro.

«Coltivare l'acqua dolce» è il sottotitolo dell'edizione 2023 della manifestazione cultural-gastronomica. Lunedì 16 ci si ritroverà ancora all'isola Pescatori per affrontare argomenti legati alla sostenibilità della filiera mentre martedì 17 il confronto si aprirà ai ragazzi delle scuole del Verbano Cusio Ossola, invitati a partecipare a una mattinata di dibattito al teatro Maggiore di Verbania.

Le prevendite dei biglietti che comprendono ticket d'imbarco per l'isola, degustazioni di dieci piatti con bevande, calici di vino e boccali di birra e visite guidate sono chiuse. Qualche «last minute» sarà disponibile soltanto nei giorni che precedono l'evento. Per saperne di più: www.lagentedilago.it. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

