

LA STAMPA

Prende forma il gemellaggio con la kermesse elvetica "Sapori Ticino" Stauffacher: "Il pesce d'acqua dolce merita di essere valorizzato"

La strada per l'Europa attraversa la Svizzera Gente di lago s'espande

LA STORIA

CRISTINA PASTORE
VERBANIA

Gente di lago e di fiume amplia l'orizzonte e oltrepassa i confini. Per il momento la frontiera varcata è quella della vicina Svizzera. «Ma dietro il San Gottardo c'è l'intera Europa» dice con il suo sguardo da visionario il presidente dell'associazione Marco Sacco, chef che il 21 maggio sarà protagonista di una serata gourmet al Metamorphosis di Lugano. Sarà l'occasione per presentare al pubblico del festival San Pellegrino Sapori Ticino la filosofia del sodalizio nato a Verbania con l'obiettivo di valorizzare cultura e ambiente d'acqua dolce. La rassegna gastronomica rossocrociata è stata ideata tredici anni fa da Dany Stauffacher, manager italo-elvetico appassionato di buon vino e

alta cucina. La sua manifestazione è il passepartout ideale per far arrivare in Svizzera il messaggio di Gente di lago.

«San Pellegrino Sapori Ticino è nata con l'obiettivo di elevare la qualità gastronomica del nostro Cantone - spiega Stauffacher - e passi avanti ne sono stati fatti tanti in una zona che è un crocevia di identità e culture. Strada facendo abbiamo sviluppato un risultato in più: promuovere il territorio».

Il patron della kermesse svizzera lo dice ammettendo una passione, quella per il pesce d'acqua dolce: «Che in Ticino ha bisogno di ampliare i supporter. Ho ancora in bocca il gusto delle alborelle che friggevo con mia mamma. Sono un pescatore e non c'è niente che mi rilassi più che uscire con gli amici in barca».

Inevitabile che scattasse la scintilla con lo chef bistellato del Piccolo Lago. Sono stati i giornalisti di Ticino News ad

accompagnare all'incontro l'ideatore del festival che da aprile a giugno manda in scena 20 eventi (mille i biglietti già staccati), inseriti nell'edizione dal titolo Switzerland Superstar, dedicata a Le Grandes Tables de Suisse, associazione che raggruppa i migliori ristoranti della Confederazione, «che è la nazione con più stelle Michelin pro capite» tiene a sottolineare Stauffacher, che ha padre tedesco, mamma veneta e trascorsi professionali a Torino.

Marco Sacco nella serata del 21 maggio a Lugano porterà ricette - a partire dal «lingotto del Mergozzo» - in grado di mostrare che cosa di creativo e gustoso si può fare con trota, gardon e anguille (per cui ha un debole il patron di Sapori Ticino). Per quest'anno il gemellaggio tra Ticino e Verbano culminerà con la due giorni di Gente di lago all'Isola Pescatori domenica 6 e lunedì 7 ottobre.



1) Dany Stauffacher con Sacco e lo staff del Piccolo Lago.
2) Prima riunione 2019 con gli operatori dell'Isola Pescatori.

Con la riunione di giovedì l'assemblea dei soci di Gente di lago e di fiume ha votato il bilancio 2018 e ha dato il via libera a quattro tappe di avvicinamento all'evento clou d'inizio autunno. Un'uscita sarà ad Ascona o Locarno, un'altra nel basso lago, una probabilmente in Ossola per avvicinarsi ai fiumi e ci sarà la partecipazione a «Gustabile», a luglio in piazza a Intra.

Tra i nuovi iscritti al sodalizio gli organizzatori di Gustabile: Eros Buratti della Casera e Davide Minoletti della Rampolina. Con loro in Gente di lago hanno fatto ingresso il Park hotel Italia di Cannero con chef Emilio Taverna, Fiore di Latte di Mergozzo con Pasquale Petrillo, l'avvocato Angela Tripodi e Vittorio Cercello con Idroenergy Baveno. —

© 2019 STILLAGEN ZH/PIRELLA