

Alla scoperta del Verbano e dei suoi pesci

written by Silvia Fissore | 05/07/2021



L'ecosistema lacustre è fatto di equilibri delicatissimi, dove convivono nuovi arrivati, come il vorace siluro o il lucioperca e vecchie glorie come la trota marmorata o il lavarello. La pesca è ancora una delle risorse del luogo, figlia di una tradizione millenaria, e deve destreggiarsi tra diritti feudali, gesti antichi e nuove emergenze. E la sfida verso la sostenibilità è appena iniziata

*«Remai verso l'Isola Bella e mi avvicinavo ai muraglioni, dove l'acqua diventava improvvisamente più fonda e si vedeva il muro di roccia scendere obliquo nell'acqua, e poi risalii verso l'Isola dei Pescatori, dove c'erano barche tirate in secco e uomini che rammendavano reti». Così **Frederic**, il protagonista di **"Addio alle armi"**, racconta il suo arrivo sul **Lago Maggiore**, dove Hemingway ambienta una parte del celebre romanzo a sfondo autobiografico, pubblicato nel 1929.*

Ancora oggi, dopo quasi un secolo, l'**Isola dei Pescatori** accoglie così i visitatori, con l'abbraccio colorato delle sue reti da pesca e il dondolio delle tipiche imbarcazioni "**Tri ass**" ormeggiate nel porticciolo di approdo. Ed è partito proprio da qui il tour alla scoperta del pesce di lago organizzato da [Pensare il Cibo](#), associazione culturale che si occupa di **marketing territoriale**, e promosso dalla Provincia del Verbano-Cusio-Ossola nell'ambito del progetto "**Comunicare il pesce di lago**", finanziato con fondi europei per la promozione della pesca.

Comunicare il pesce di lago, il progetto

Obiettivo del progetto **Comunicare il pesce di lago**, che si concluderà a settembre 2021, è promuovere, in un'ottica di rispetto ambientale, il pesce di acqua dolce proveniente dalla pesca professionale nei laghi Orta e Maggiore e dagli allevamenti ittici del territorio per rilanciarne l'intera filiera.

L'intenzione è evidenziare la **versatilità in cucina del pesce d'acqua dolce** e il potenziale turistico di questa risorsa. La pesca di lago, infatti, è ancora oggi rappresentativa di una tradizione millenaria e di un insieme di valori economici e culturali che si sono mantenuti nel tempo.

Tra le acque del Verbano, dove sono ancora in vigore diritti di pesca di retaggio medievale, tramandati per via dinastica da antichi casati come i Borromeo, e dove la tradizione è tenuta viva grazie ai passaggi generazionali, la **pesca lacustre è una vera e propria "arte"**. E come ogni arte che si rispetti richiede tecnica, sapere antico, esperienza e rispetto, nonché una profonda conoscenza del lago, delle sue acque e della sua flora e fauna ittica, la cui sopravvivenza si basa su equilibri delicatissimi.

La pesca nelle acque del Verbano

La pesca viene effettuata ancora a bordo delle tipiche imbarcazioni della zona, le tri-ass: a mezzanotte il pescatore tende o cala le reti che si inabissano per una ventina di metri circa (corrispondenti a 3 stazze nel gergo locale). Poche ore prima dell'alba le reti vengono "salpate", cioè issate sulla barca, e il pescatore libera uno ad uno i pesci rimasti impigliati ributtando in acqua le specie protette o proibite. L'abbondanza o meno del pescato è determinata dalla capacità del pescatore di scegliere il punto migliore in cui calare la rete, ovvero quello dove si concentrano i banchi di **plancton** e **fitoplancton** di cui si nutrono gli esemplari più piccoli che a loro volta attirano quelli di maggiori dimensioni.

Il pescato giornaliero viene destinato al 70% alla ristorazione, anche se la fornitura non è spesso costante e proprio per questo alcuni ristoranti, per garantire in carta un menu lacustre, devono ricorrere all'importazione dai laghi di Garda, Trasimeno o addirittura fuori dall'Italia.

Indubbiamente la biomassa complessiva del pesce del Lago Maggiore negli ultimi 30 anni è calata vertiginosamente, complici i disequilibri causati dall'inserimento di pesci alloctoni come [Lucioperca](#) o Siluro, voraci predatori che hanno messo a rischio i pesci autoctoni; ma complici anche gli interventi antropici, come l'immissione di sostanze pericolose, quali Ddt, mercurio e Pcb che tendono ad accumularsi nelle carni di alcune specie superando a volte i limiti consentiti per il consumo alimentare. È il caso di un pesce autoctono come l'Agone (*Alosa agone*), la cui pesca e consumo sono vietati dal 1996.

Complessivamente **nel Lago Maggiore la fauna ittica sta diminuendo**. Un fenomeno legato in primo luogo al calo dell'eutrofizzazione: l'installazione dei depuratori fognari, infatti, se da un lato ha sicuramente migliorato la balneabilità delle acque, dall'altro ha portato a una minore crescita algale, con diminuzione conseguente delle risorse alimentari disponibili per i pesci. Le specie che

più di altre hanno risentito di queste variazioni sono state quelle autoctone: il **Lavarello** (*Coregonus lavaretus*), la **Bondella** (*Coregonus macrophthalmus*), il **Pesce persico** (*Perca fluviatilis*).

«Le alloctone (cioè quelle non originarie della zona, ma importate nel corso dei secoli) sembrano invece adattarsi meglio e trarre vantaggio dalle mutate condizioni» spiega **Stefano Ruffoni**, uno dei 15 imprenditori-pescatori detentore della licenza di pesca professionale, nonché titolare del celebre ristorante Italia, sito proprio sull'Isola dei pescatori. *«Basti pensare che il pesce più diffuso lungo le rive del Lago Maggiore è oggi il Gardon (*Rutilus rutilus*), una specie comparsa qui solo a partire dalla metà degli anni '90. E non è il solo nuovo arrivato. Anche il Pesce siluro (*Silurus glanis*), il Carassio (*Carassius carassius*) e l'Acerina (*Gymnocephalus cernuus*), tutti pesci alloctoni, stanno avendo un'ampia e rapida diffusione, in controtendenza con la generale diminuzione della biomassa complessiva del pesce nel lago»*.

Orientarsi verso specie più abbondanti

Ecco perché è **importante reindirizzare la richiesta di pesce** da parte di consumatori e ristoratori **verso queste specie più abbondanti**: il progetto di promozione lanciato dalla Provincia del VCO punta proprio a questo, coinvolgendo ristoratori e istituti alberghieri e stimolando la creazione di nuove ricette che valorizzino in cucina anche i pesci ancora sconosciuti alla gastronomia locale.

«Pensiamo, ad esempio, al potenziale di pesci alloctoni come l'ormai celeberrimo siluro, che con la sua voracità ha minacciato di svuotare il lago. Questo portentoso predatore, arrivato dai laghi del nord-est d'Europa, grazie alla sua abbondanza e alle sue carni sode e proteiche, può diventare una nuova risorsa per la gastronomia locale e per i pescatori della zona» spiega l'imprenditore.

Ed è stato proprio **Stefano Ruffoni** a ospitare nel suo storico **ristorante Italia**, sull'**Isola dei pescatori**, un cooking show a 4 mani dedicato al pesce Siluro, in cui si sono cimentati **Massimiliano Celeste**, titolare del ristorante Il Portale di Pallanza, una stella Michelin, e **Samuele Quagliarella** resident chef del ristorante Italia.

Due personalità con due impostazioni molto diverse: Celeste che guarda all'alta cucina, all'innovazione e alla fantasia; Quagliarella che ricalca la tradizione con l'inserimento dei nuovi pesci nella cucina di lago del Verbano.

Comunicare il pesce di lago: cooking show con gli chef Celeste e Quagliarella

Celeste ha proposto un **risotto con il siluro** decisamente sperimentale: il carnaroli (invecchiato 10 anni e preparato in un brodo arricchito proprio dalle carni del siluro), è stato accompagnato a una crema di peperoni e fave e guarnito con germogli di pisello e acqua di ostrica; il tocco finale dello chef è stata l'aggiunta di "rocheés" di siluro impanate nel panko giapponese e di cubetti di filetto di siluro leggermente marinato, colorato con cavolo rosso e affumicato su legno di faggio. Il riso è stato mantecato con burro e parmigiano e spolverato, infine, con bottarga di luccio. Ne è venuto fuori un piatto da stella, delicato e pieno di sorprese dove il siluro, il predatore del lago, ne è uscito con una dignità e una gentilezza al palato inaspettate.

Decisamente interessante anche la **proposta di Quagliarella** che ha preparato dei **tagliolini**

all'uovo accompagnati da un delicato ragù di Lucioperca e Gardon, con pomodorini e olive taggiasche, in cui la sodezza delle carni e i profumi del mediterraneo si sono fusi perfettamente.

Ossolana Acque, incubatoio ittico di Ornavasso

Il tour legato al progetto “**Comunicare il pesce di lago**” ha fatto tappa anche all'incubatoio ittico di Ornavasso, [Ossolana Acque](#), voluto e gestito dal biologo **Stefano Chiodoni** e dal collega ristoratore Paolo Bazzoni. Partita nel 2000, l'attività è finalizzata alla **riproduzione di specie a rischio**: il **gambero di fiume** (quello autoctono ben diverso dalle varietà americane che stanno prendendo piede in molte zone fluviali italiane) e la **trota marmorata**, un salmonide di fondovalle che risale i torrenti ossolani per la riproduzione, ma che nei secoli è stata messa in forte minoranza dalla fario, con l'immissione in tempi più recenti di ceppi di provenienza atlantica.

Oggi gli avannotti che nascono attraverso la fecondazione assistita vengono venduti per il ripopolamento del lago Maggiore e dei torrenti ossolani o dei bacini idrici. L'allevamento del gambero di acqua dolce, invece, è legato a progetti di immissione di questa delicatissima specie autoctona in collaborazione con enti pubblici. Visitando questo incubatoio ittico, si ha come la sensazione di trovarsi in una moderna “Arca di Noè” in cui viene salvaguardato un piccolo, meraviglioso pezzo di biodiversità del territorio Ossolano.