

VareseNews

Dal lago alla pescheria, così Luigi sfida la crisi

Pubblicato: Mercoledì 9 Agosto 2017



Escono con le loro barche di notte per buttare le reti e tornano all'alba per recuperare il pescato. Sono **rimasti in pochi a svolgere l'antico mestiere del pescatore**, «siamo una quindicina sul Lago Maggiore, siamo l'ultima generazione», racconta Luigi, nonostante la sua storia vada controcorrente.

«Facevo il muratore ma sono sempre uscito in barca con gli anziani per imparare a pescare. Nel 2012 sono diventato pescatore professionista». Luigi ha 37 anni e ha sempre vissuto sul Verbano, «quando è iniziata la crisi ho deciso di investire in questo settore», **tanto che nel 2015 ha aperto anche una piccola pescheria per la vendita diretta ai clienti.**

Si trova vicino al lungolago, di fronte alla chiesa di Via Roma (tra il Panificio Ghezzi e il Fornaio Attrattivo) ed è un piccolo negozio dove **con la moglie Oksana vende pesce fresco e piatti di gastronomia**, «sul bancone c'è solo quello che pesco».

Persico, lavarello, tinca, carpa tra le qualità che si trovano sfilettati o cucinati in piatti come ragù, polpette, in carpione, fritto misto fatto al momento o su richiesta. Il negozio è aperto tutte le mattine, dal martedì al sabato, dalle 8 alle 12 e 30, e l'idea di riportare i sapori della tradizione di lago nei piatti di lavenesi e non, piace. «I clienti sono contenti, ci sono anche diversi tedeschi che apprezzano il pesce di lago» spiega Luigi, aggiungendo: «bisogna accontentarsi di quel che si trova. A volte mi fanno delle richieste ma bisogna aspettare che il pesce abocchi», nel vero senso della parola.

«**E' un mestiere di cui si vive ma non c'è più la quantità di pesce di una volta** – spiega -. Il Lago Maggiore ha ancora tutte le qualità di pesce ma bastano per soddisfare un piccolo mercato». Le motivazioni sono differenti, «dal clima che è cambiato, al poco investimento di fondi per la pesca nel lago, alla poca semina che si fa per rifocillare il lago. Oggi, ad esempio, **l'alborella non si può più pescare perchè è poca**. Una volta si era più attenti e fino agli anni '80 i pescatori di lago erano un centinaio.».



La giornata di Luigi inizia intorno alle cinque del pomeriggio quando con la sua *lancia* parte dal molo di Porto Valtravaglia per andare a gettare le reti. Torna a riprenderle intorno all'una di notte. Si ferma in laboratorio dove pulisce e sfiletta il pesce e lo mette sul bancone. Da lì a poche ore la moglie aprirà il negozio per la vendita ai clienti. Luigi il mattino svolge le commissioni fino all'ora di pranzo, dorme e torna alla pesca, «non è un lavoro facile ma mi è sempre piaciuto».

Nel suo negozio c'è un via vai di gente, è giornata di mercato e in tanti si fermato a prendere qualcosa per pranzo prima di andare a casa. «**Sei tu il pescatore? Bravo!**», dice un cliente indicando Luigi.

Adelia Brigo

adelia.brigo@varesenews.it

