



Lacus, dal Gargano parte la rivincita della “bassa” cucina e delle destinazioni turistiche alternative

26 Settembre 2023 

LESINA – La cucina del territorio che si tramanda da generazioni, semplice e profonda, in cui si contaminano tradizioni e culture lancia la sua sfida a quella che forse impropriamente fino ad oggi abbiamo definito “alta”. E la terra dei laghi, quella che circonda Lesina (Foggia) in qualche modo simbolo stesso di contaminazioni – due canali collegano il bacino lacustre al mare Adriatico col quale c’è un continuo scambio di acqua che lo rende unico nel suo genere, particolarmente fertile per la fauna ittica, custode di biodiversità, circondato da un’area ricca di macchia mediterranea – appare straordinariamente adatta a interpretare il ruolo di apripista in quella che ci piace definire la rivincita delle massaie.

Che qui si declinano nelle Mamme dei vicoli, esperienza associativa nata non più di quattro o cinque anni fa che oggi diventa spina dorsale di **Lacus**, che per il secondo anno consecutivo, lo scorso fine settimana ha animato Lesina, Cagnano Varano, Carpino e Ischitella con cibo, cultura, identità, eventi e show cooking con l’obiettivo, in chiave locale, di valorizzare e far conoscere “un’altra” Puglia, lontana dalle rotte del turismo più comune, e in modo molto più ambizioso di alimentare un nuovo corso che porti alla riscoperta della cucina semplice, di una volta, da trattoria si direbbe.

Socialità, accoglienza e contaminazione sono le parole chiave di questo evento ideato e promosso da Pugliaidea, della vulcanica **Ester Fracasso**, project manager con il sogno proprio di offrire un nuovo punto di vista sulla meraviglia che la provincia italiana è in grado di generare.

Lesina di metà stagione cattura con la sua semplicità: qui la vita ruota attorno al lago da cui una nutrita comunità di pescatori ricava da generazioni il proprio reddito esportando il prodotto sui più importanti mercati del pesce d’Italia, da nord a sud. Le barchette in riva, i lunghi pontili, gli chalet sul lungolago, gli appassionati di birdwatching che sovente capita di incontrare con lunghi obiettivi a tracolla tratteggiano un luogo che sembra fuori dal tempo e dallo spazio, la quintessenza del meridione e il Gargano che non ti aspetti se, come tanti, sei abituato a limitarti a Peschici o Vieste.

Nei piatti degli ottimi locali del paese, alcuni dei quali di chef-pescatori, si ritrovano sapori unici, grazie al fatto che il lago è popolato da pesce di mare che cresce in acque salmastre, spesso servito con la salicornia, un’alga che cresce spontanea sulle sponde del lago.



È Ester ad aver inventato le Mamme dei vicoli, non una trovata mediatica o una finzione, non comparse utili a catturare l'attenzione dei media ma vere e proprie casalinghe che tra le vie strette di questi borghi lastricate in pietra si dedicano alla cucina e che di questa terra sono diventate ambasciatrici facendosi scoprire anche alla scorsa edizione della Borsa internazionale del turismo (Bit) di Milano.

Le migrazioni, che hanno ispirato questa edizione di Lacus-La terra dei laghi, non sono solo quelle delle **oltre 200 specie di uccelli** che hanno eletto Lesina a luogo di sosta e rifugio del lungo viaggio verso l'Africa, ma anche quelle di uomini e donne. Migrazioni che danno vita a contaminazioni, anche in cucina: come nel caso del cous cous del lago delle Mamme di Lesina, della pecora acqua e sale con hummus di fave di quelle di Carpino, del 'cavicione' marocchino di quelle di Ischitella e del Raviolo della Laguna accompagnato da una salsa allo yogurt della tradizione albanese delle Mamme di Cagnano Varano che ha vinto il contest conquistando la giuria presieduta da **Luciano Pignataro**.

Il tema delle Migrazioni ha ispirato le contaminazioni dei piatti tipici, rivisitati con l'aiuto di **Suad, Atika, Khadija e Netta**, mamme provenienti da Marocco e Albania, da anni in Italia, perfettamente integrate nelle comunità del Gargano.

Lacus-La Terra dei Laghi, è un progetto, brand ed evento promosso dai Comuni di Lesina (capofila), Cagnano Varano, Carpino e Ischitella, finanziato dalla Regione Puglia e dall'Ente Parco Nazionale del Gargano, in partenariato con il Club per l'Unesco di Foggia e Confartigianato Imprese Foggia, e con il patrocinio di Ebn Italia. *(m.sig.)*

LE FOTO

