

Gusto Pescatori del Ceresio, una vita nelle reti: «Il lago faceva parte della famiglia»

Moreno Orsatti racconta tre generazioni di pesca a Bissone, fra alborelle essiccate e gesti imparati dal nonno - Al Moncucchetto, la Conviviale Ecumenica dell'Accademia Italiana della Cucina riporta a tavola la memoria del lago e di chi ancora ci lavora: «Stiamo perdendo conoscenze».



MATTIA SACCHI

16.10.2026 15:39



«I coregoni che avete mangiato li conosco personalmente, li ho guardati negli occhi quando sono saliti sulla nostra barca». Moreno Orsatti, pescatore professionista del Ceresio, scherza sui pesci che ha consegnato ad Andrea Muggiano, chef del ristorante Moncucchetto di Lugano. Ma d'altronde lo sappiamo: scherzando si dice la verità. I ravioli serviti durante la serata sono nati, in fondo, a sei mani: l'intuizione di Emilio Casati, delegato dell'Accademia Italiana della Cucina per la Svizzera Italiana, il pescato di Orsatti e il talento di Muggiano. Prima della cucina, il lavoro sul lago, quando le rive dormono ancora. «Abbiamo dovuto sistemare le reti perché scendessero correttamente, poi aspettare la notte, sperando di aver trovato la profondità giusta. Se sbagli di qualche metro, i coregoni ti passano sopra o sotto e stasera mangiavamo pesce persico. Quando li hai in barca, poi, non è finita: devi toglierli dalle reti, riordinare tutto, portarli in laboratorio, eviscerarli e lavorarli».



David Camponovo - CD Media

L'occasione era la Conviviale Ecumenica dell'Accademia Italiana della Cucina, l'appuntamento annuale nel quale le delegazioni in Italia e nel mondo si riuniscono nella stessa serata attorno a un tema comune, approfondito attraverso la cena e gli interventi degli ospiti. Per la delegazione della Svizzera Italiana, l'incontro si è svolto giovedì 15 ottobre al ristorante Moncucchetto di Lugano. Il tema di quest'anno, «Baccalà, stoccafisso e gli altri pesci conservati sotto sale o essiccati o affumicati nella cucina della tradizione regionale», è stato affrontato anche attraverso le consuetudini dei pescatori di lago.

«Per secoli conservare il pesce significava poterlo trasportare, commerciarlo e consumarlo anche lontano dai luoghi di pesca, oppure nei periodi in cui non era disponibile fresco», ha spiegato Casati. «Salatura, essiccazione e affumicatura nascono da una necessità concreta, dalla quale sono poi derivate ricette e tradizioni diventate parte dell'identità dei territori. Questo tema ha avuto una propria storia anche qui, sulle rive del Ceresio».

Orsatti quella storia l'ha vissuta in famiglia. Ha 76 anni, è un ex docente di scuola media e il segretario di ASSORETI, l'Associazione Pescatori Professionisti Ticinesi. «Sono la terza generazione di pescatori di Bissone. Ho seguito mio nonno, poi mio padre, ma il valore di quello che facevamo l'ho capito dopo. Allora lavorare con le reti, con la barca e con i pesci era la normalità, soltanto più tardi mi sono reso conto di quanto contassero quelle conoscenze».

Le rive del Ceresio appartengono anche alla geografia letteraria di *Piccolo mondo antico*, che Antonio Fogazzaro ambientò in Valsolda. Ascoltando Orsatti si ritrovano le dimensioni di una vita raccolta fra acqua, case e approdi, nella quale il lago entra in famiglia e il mestiere si impara prima ancora di saperlo chiamare mestiere.

Fra i ricordi, quello delle alborelle messe a essiccare vicino al débarcadere di Bissone. «Sul prato venivano preparati dei sostegni, come grandi tavoli, coperti con lenzuoli bianchi. Gli uomini portavano le alborelle dalla barca nelle ceste, mia mamma, mia nonna e mia zia le disponevano sui lenzuoli e noi bambini dovevamo girare intorno per scacciare le mosche. Si seccavano con il sole e con l'aria, poi si conservavano nei sacchetti di carta, legati e appesi alla volta della cantina perché non li raggiungessero i topi, né quelli a quattro zampe né quelli a due».

Potevano restare lì per mesi. «Sei, sette, anche otto. Il pesciolino secco si mangiava così com'era, oppure lo si metteva ad abbrustolire sulla cucina economica e poi lo si lasciava una mezz'oretta nell'aceto. Era una prelibatezza. I grandi avevano il loro bicchiere di vino, noi bambini soltanto acqua, anche perché dopo veniva una sete tremenda. Era la nostra cucina povera ed era buona».

Le alborelle erano anche «il pesce dei bambini», ricorda Orsatti: «Si pescavano con gli ami e, quando venivano a riva per deporre le uova, riuscivamo a prenderle persino con il catino. Facevano parte di quello che mangiavamo e di quello che facevamo». Anni dopo, durante una cena, un conoscente gli raccontò che da ragazzo andava da Melide a Bissone e rubava qualche pesciolino dai lenzuoli. «Gli ho detto: disgraziato, erano le mie! Ecco perché mio nonno mi sgridava: si accorgeva che ne mancavano».

La preparazione delle reti e la manutenzione della barca impegnavano anche chi non usciva a pescare. «Il nonno tagliava i turaccioli dello champagne per ricavarne i galleggianti, mentre mia nonna, mia zia e mia mamma cucivano le reti. Oggi sono di nylon, allora erano di cotone e venivano trattate con le bucce delle castagne, che contengono tannino, per renderle più resistenti. Anche la barca richiedeva lavoro: era di legno e ogni due anni bisognava tirarla fuori dall'acqua, farla asciugare e calafatarla. Quella della nostra famiglia si trova al Museo della pesca di Caslano».

«Non ho imparato queste cose sui libri o guardando un video, le ho imparate facendo, vicino a mio nonno e a mio padre. E le ho imparate nel silenzio, perché sul lago si parla pochissimo: con il compagno di pesca ci si capisce a gesti, per chiedere aiuto o indicare dove andare. Il lago faceva parte della famiglia, come ne facevano parte la nonna, la zia e noi bambini che sgattaiolavamo dappertutto».

Orsatti definisce i soci di ASSORETI «gli occhi del lago», ma è preoccupato per il futuro di quelle competenze. «Siamo una ventina e tutti di una certa età. Non lo dico per parlare degli anni che abbiamo, ma perché stiamo perdendo conoscenze, stiamo perdendo chi sa che cosa c'è dietro al pesce che arriva sul tavolo. Ci si alza alle tre del mattino per tirare su le reti e si continua fino alla pulizia completa del laboratorio. Il pescatore sa quando esce, ma non sa mai che cosa prenderà: per Andrea siamo andati a prendere i coregoni, insieme ai quali sono arrivati altri pesci che abbiamo dovuto sapere come utilizzare».



David Camponovo - CD Media

A tavola, Muggiano ha spiegato la scelta di inserire nel menu proprio il pescato locale: «Abbiamo voluto dare spazio al territorio con il coregone del Ceresio che Moreno ci ha fornito freschissimo, utilizzandolo nel ripieno dei ravioli». Serviti con burro nocciola e limone, hanno incuriosito anche il pescatore: «Il coregone lo so cucinare, ho delle ricette fantastiche di mia nonna, però così non l'avevo mai provato».

1 / 4



Foto Emilio Casati



Accanto ai ravioli, un carpaccio di ombrina e il baccalà alla livornese. «Bisogna distinguere fra il merluzzo conservato sotto sale e quello essiccato all'aria, cioè lo stoccafisso», ha ricordato lo chef. «In Veneto il baccalà mantecato si prepara con lo stoccafisso, mentre per il nostro piatto alla livornese abbiamo utilizzato il classico merluzzo sotto sale». Nel suo intervento Muggiano ha parlato anche della bottarga, le uova di pesce salate, ricordando il proprio legame con la Sardegna, e del gravlax dei Paesi del Nord.

Casati ha richiamato invece Maestro Martino, il cuoco bleniese del Quattrocento autore del Libro de Arte Coquinaria. «Ricordarlo significa anche ricordare quanto il nostro territorio abbia contribuito alla storia della cucina italiana. Nella sua opera si incontrano disponibilità degli ingredienti, tecniche di conservazione e capacità del cuoco. Il compito dell'Accademia è anche questo: non limitarci a giudicare ciò che arriva nel piatto, ma comprenderne la storia e conoscere le persone che ne hanno reso possibile la trasmissione».

Del lago Orsatti riconosce anche l'odore, quello che gli manca quando resta lontano troppo a lungo. «Ti porta calma, tranquillità, ti riporta al tuo posto. Con mio nonno ho imparato a riconoscere il tempo. A volte sei fuori in una giornata bellissima e dici:

andiamo, torniamo a riva. Gli altri non capiscono, poi cinque minuti dopo arriva il temporale. Con il lago e con il tempo c'è poco da discutere».



David Camponovo - CD Media

Il suo invito riguarda anche il modo di guardare il Ceresio. «Quando esci dalla stazione di Lugano e vedi il sole sull'acqua pensi di essere in un paradiso, ed è vero, il lago è una calamita turistica. Ma ha anche dato da mangiare a generazioni: chi abitava sulle rive pescava, mangiava e commerciava il pesce, chi viveva altrove portava formaggi, carne e altri prodotti. Dietro un lucioperca, una tinca, un gardon o un cavedano ci sono una persona, una barca, delle reti e un modo di lavorare che può continuare soltanto se il pesce viene valorizzato. Quando vi capiterà di mangiarlo, vorrei che ricordaste questo, non la mia persona: dietro quel pesce c'è molto di più, e vale la pena conoscerlo, sostenerlo e apprezzarlo».