

## Lecco - Il Dolce forno di Maggianico Il mestiere di panificatore non è in crisi, ma i giovani non lo vogliono più fare

**LECCO** (cmc) Se c'è una professione che non è certo in declino è quella del panettiere, ma trovare un giovane disponibile a imparare il mestiere (che presuppone levatacce notturne) non è una cosa facile. Lo sanno bene al Dolce forno di Maggianico, aperto nel 1955, che nel 2022 è diventato Storica Attività Artigiana. A gestirlo sono i fratelli **Cristian**, che si occupa dei dolci, **Fulvio**, che alla una e mezza si alza a fare il pane e **Marco Valsecchi** che garantisce alla clientela i prodotti senza glutine dal dolce al salato. «Noi siamo rinomati per le nostre rosette - racconta Cristian - e i siamo imbattibili sulle gocce d'oro infatti i clienti vengono ad acquistarle anche da lontano. Naturalmente questo è un mestiere che richiede sacrificio, ma non vorrei fare altro».



## Francesco Ghislanzoni ha imparato il mestiere dal padre e dallo zio quando aveva 5 anni Ceko: «I miei avi erano pescatori già nel 1600»

**LECCO** (cmc) Al tempo di Renzo e Lucia (ovvero nel 1628) Pescarenico - come dice il suo nome - era un villaggio di pescatori. Fino alla metà del secolo scorso, in piazza Era, si potevano vedere le reti stese ad asciugare e tante famiglie del rione vivevano grazie all'abbondanza di fauna ittica nel Lario. Oggi a portare avanti questa professione sono rimasti in pochi. Fra di loro c'è **Francesco Ghislanzoni**, 74 anni, da tutti conosciuto come Ceko il pescatore. Ceko gestisce insieme al figlio **Massimiliano** anche un ristorante pe-

scheria. Ma sul Lario continua a pescare, quasi ogni giorno, tempo permettendo. «Ho imparato a pescare all'età di cinque anni con mio padre **Ferdinando**, e mio zio **Rinaldo** che a loro volta avevano imparato dal nonno - racconta - Una tradizione di famiglia che si ritiene sia iniziata proprio nel 1600. La prima cosa che mi hanno insegnato? Che quando si pesca si sta in silenzio». Ceko si alza verso le 2.30 per poter andare a piazzare le reti in quel di Vassena poi rientra a casa e nel tardo pomeriggio va a ritirare il prezioso

bottino: qualche volta sono 5 chili di pesce, a volte 10. «Sul Lario si pesca il persico (non ora perché in frega), qualche lavarello e pochissimi lucci. Qualche giorno fa ho pescato un pesce siluro di 55 chili, solo la testa ne pesava 15. Era lungo un metro e 80. A mio parere a devastare la fauna ittica sono stati i depuratori, da quando sono entrati in funzione non si vede più il fondo del lago. Persino quando c'erano aziende che scaricavano nel Lario, e certi giorni l'acqua si colorava di giallo, c'era molto più pesce di adesso».



Francesco Ghislanzoni, Ceko il pescatore