



Torna Gente di lago e di fiume. Svelato il programma della seconda edizione

Il 6 e 7 ottobre, ricette stellate, conferenze, letture e concerti itineranti, performance artistiche e una grande caccia al tesoro coinvolgeranno il pubblico nella cornice dell'Isola dei Pescatori sul Lago Maggiore



Isola dei Pescatori del Lago Maggiore.

“Gente di lago e di fiume 2019” torna il **6 e 7 ottobre sull’Isola dei Pescatori del Lago Maggiore** per portare all’attenzione nazionale l’inestimabile patrimonio rappresentato dai fiumi e dai laghi italiani.

La manifestazione promossa dallo **Chef ** Michelin Marco Sacco**, giunta quest’anno alla seconda edizione, presenta un **articolato programma** che spazierà da momenti di enogastronomia e divulgazione scientifica a performance artistiche e musicali, laboratori di pittura e artigianato. Il tutto per far conoscere al grande pubblico i saperi e le tradizioni trasmesse da coloro che vivono a contatto con laghi e fiumi.

Gente di lago e di fiume 2019: date, programma e ospiti

Il pubblico potrà scoprire la **gastronomia di lago**, facendo tappa nelle **11 postazioni dei ristoranti dell’Isola**, che proporranno **ricette a base di pesce di lago** firmate in collaborazione dagli chef resident con una vera e propria **task force di cuochi “ospiti” di fama internazionale**.

«Il Lago è un mondo a sé stante e particolare, con una ricchezza incredibile che però va spiegata e comunicata correttamente se la si vuole preservare – ha spiegato Sacco –. Questo progetto nasce non solo per avvicinare i visitatori al microcosmo lacustre ma anche per **costruire una rete all’interno della filiera del lago**: pescatori, ristoratori,

operatori del settore turistico, enti e istituzioni».

Dimostrazioni, conferenze e dibattiti sulla vita dei pescatori



Lo chef ** Michelin Marco Sacco.

Proprio per questo sono state programmate dimostrazioni di **alcune delle attività tradizionali** della vita dei pescatori, come la “**calata**” e la “**tinteggiatura**” delle reti, la “**pesca con la bedina**”, a cui si aggiunge la “**sfilettatura del pesce**” in un contest tra i pescatori del Lago Maggiore e quelli del Lago di Bolsena.

Il **potenziale dell’ecosistema lacustre** o le criticità più urgenti a esso connesse saranno invece approfonditi nel corso di conferenze, tenute da esperti del settore, mentre gli “**Acquari aperti**” permetteranno di conoscere da vicino i principali pesci di lago.

Tra i dibattiti in programma anche quello che vedrà coinvolti sette grandi chef in un incontro dal titolo “*Dal lago al mare, le nostre acque si difendono anche con la cucina*”. Interverranno **Enrico Cerea** tre stelle Michelin, **Cristina Bowerman** (*Michelin), **Gianfranco Pascucci** (*Michelin), **Luigi Taglienti** *Michelin, **Marco Campanella** *Michelin, **Cesare Battisti** e **Paolo Barrale**, mentre il padrone di casa **Marco Sacco** racconterà i due anni di attività di Gente di Lago e di Fiume.

La manifestazione si chiuderà di lunedì sera con l'attesa **cena di gala firmata da sette chef in arrivo da 4 ristoranti stellati**, affiancati da un mastro cioccolatiere e sotto la supervisione di Marco Sacco, che sarà servita nelle sale del Grand Hotel Des Iles Borromées a Stresa. Il costo di partecipazione, 200 euro a testa, sarà un contributo al sostegno dei progetti futuri di Gente di lago e di fiume.

L'evento, promosso dall'**Associazione "Gente di lago e di fiume"**, nata su impulso dello Chef ****Michelin Marco Sacco**, ha ottenuto il patrocinio del Ministero per le politiche agricole, alimentari e del turismo MIPAAFT, della Commissione Italo – Svizzera per la pesca, di Regione Piemonte, della Provincia del Verbano Cusio Ossola, della Città di Verbania e della Città di Stresa.



L'evento è promosso dall'Associazione "Gente di lago e di fiume".

Per ulteriori informazioni: www.lagentedilago.com.

Data di creazione

13/09/2019

Autore

silvia-fissore