



Gente di Lago e di Fiume 2022, torna l'intrattenimento gastronomico e scientifico

13 isole del gusto con altrettanti chef di fama internazionale, dimostrazioni di pesca e vita quotidiana dei pescatori, intrattenimento e laboratori per bambini, due panel scientifici per la quinta edizione della manifestazione sull'Isola dei Pescatori e ideata dallo chef Marco Sacco



Il ramen di siluro (Foto © Ufficio stampa).

Il 16 e 17 ottobre, rispettivamente sull'Isola dei Pescatori e a Verbania, torna l'appuntamento con “**Gente di Lago e di Fiume 2023**”, la manifestazione ideata dallo chef due stelle Michelin **Marco Sacco** (Il Piccolo Lago – Piano 35) per far conoscere e ridare dignità all'ecosistema delle acque interne.

Gente di Lago e di Fiume 2023: gusto e approfondimento culturale

Domenica 16 ottobre, l'Isola dei Pescatori farà da sfondo a un'intera giornata di enogastronomia, cultura, approfondimento scientifico e tradizione, nel segno della condivisione e della contaminazione.

La giornata prenderà il via alle ore 10 con l'apertura degli acquari messi a disposizione dal comune di Poirino (To) attraverso i quali sarà possibile vedere da vicino i pesci di lago, i laboratori di scultura con i palloncini e di lettura animata e le caricature per i visitatori più piccoli. Nel corso della mattinata sarà possibile assistere a una dimostrazione della vita quotidiana dei pescatori con la calata delle reti, a cura dei Pescatori Professionisti del Lago Maggiore e dell'Isola.

L'inaugurazione ufficiale della V edizione di "Gente di Lago e di Fiume" è prevista alle 12.10 con la **gara di sfilettatura del pesce** che vedrà sfidarsi gli chef e i pescatori. Seguiranno le dimostrazioni di rammendo e di pareggiatura delle reti.

Alle 13 prenderà vita un vero e proprio viaggio attraverso i sapori e le suggestioni culinarie con l'**apertura delle "Isole del Gusto"**: 13 postazioni di degustazione nelle quali gli chef dei ristoranti dell'isola, affiancati dagli chef stellati ospiti porteranno i visitatori alla scoperta della gastronomia d'acqua dolce, firmando una serie di piatti che potranno essere accompagnati da un calice di vino o da un boccale di birra artigianale.

Gli chef ospiti della manifestazione

Sull'Isola sono attesi gli chef: **Luca Marchini** (L'Erba del Re – Modena), **Mauro Elli** (Il Cantuccio – Albavilla – CO), **Davide e Nicola Trentin** (Le Delizie del Grano – Cittadella – PD), **Giorgio Bartolucci** (Atelier Restaurant e Bistrot – Domodossola – VB), **Gianni Tarabini** (La Fiorida – Mantello – SO), **Renato Bosco** (Saporé – San Martino Buon Albergo – VR), **Cesare Battisti** (Ratanà – Milano), **Christian Balzo** (Piano 35 – Torino), **Federico Beretta** (Feel Como – Como), **Paolo Griffa** (Paolo Griffa al Caffè Nazionale – Aosta), **Max Celeste** (Il Portale – Verbania).

Lo chef **Marco Sacco** e lo chef **Francesco Mirolla** (Il Piccolo Lago – Mergozzo – VB) presidieranno invece la Postazione "Guendalina", per proporre il piatto simbolo di **"Gente di Lago e di Fiume 2022"**, il **"Ramen di siluro"**.

Gli chef dell'Associazione "Gente di Lago e di Fiume" si alterneranno invece alla postazione Food2 presso il ristorante "Il Verbanio" personalizzando le mezze maniche con le proprie proposte.

Due seminari di interesse scientifico

Alle 14.30 si aprirà il consueto spazio dedicato all'approfondimento scientifico. La sala del ristorante "Il Verbanio" ospiterà due panel. Il primo, dal titolo, *"Dalla parte del pesce: sguardi diversi sugli ecosistemi di lago e di fiume"* che vedrà l'intervento di Anna Patrizia Ucci, referente Area Cibo e Salute Slow Food Lombardia, **Maria Cristina Pasquali**, Condotta Slow Food Verbania, **Fiorenzo Ferrari**, dirigente scolastico I.I.S. "E. Maggia" di Stresa, **Giovanni Fasoli** e **Matteo Felici** dell'associazione "La Pinta" e "Incubatoio Naturale" e **Paola Iotti** dell'associazione "Proteus" e "La Casa del Lago" di Verbania.

Il secondo panel *"Sicurezza alimentare all'alba delle nuove mode"* vedrà confrontarsi **Francesco Iacona** e **Plinio Mioso** del Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale dell'Asl di La Spezia. I panel saranno moderati da **Pierpaolo Gibertoni**, vicepresidente di Gente di Lago e di Fiume e da **Eleonora Pini**.

A contorno, in diversi momenti della giornata, sono in programma spettacoli di Water Ball,

esibizioni musicali, una piccola mostra-mercato di manufatti artigianali e sarà possibile visitare, per tutto il giorno, il Museo della Pesca e la Casa Museo "Andrea Ruffoni".

Il costo del biglietto è di 50 euro dal 1° al 13 ottobre e di 60 dal 14 al 16 ottobre. Per i ragazzi dai 7 ai 12 anni il costo è di 15 euro, la partecipazione è gratuita per i bambini fino ai 6 anni. Quest'anno vi è inoltre la possibilità di comprare carnet da 10 biglietti (400 euro fino al 30 settembre e 450 euro dal 1° al 13 ottobre).

La realizzazione di Gente di Lago e di Fiume 2022 è possibile grazie al prezioso contributo di tanti sostenitori e partner tra cui: La Stampa, Fondazione Cariplo, Global Pesca, Fondazione Comunitaria VCO, Acqua S.Pellegrino, Acqua Panna, Zoppis Premium Beverages Partner e Distretto Turistico dei Laghi Maggiore, d'Orta, di Mergozzo e Valli Ossola.

Info: www.lagentedilago.com

Data di creazione

11/10/2022

Autore

redazione