



Gente di Lago e di Fiume: 5 incontri sul pesce d'acqua dolce

Nell'attesa dell'annuale evento che si terrà ad ottobre, l'Associazione guidata dallo chef Marco Sacco lancia cinque appuntamenti a Verbania per approfondire le questioni più importanti e attuali legate all'ecosistema lacustre e fluviale. Gli eventi, aperti al pubblico, prevedono anche cooking show e menù dedicati nei ristoranti aderenti all'iniziativa



Lo chef Marco Sacco.

L'Associazione **Gente di Lago e di Fiume**, guidata dallo **chef Marco Sacco**, si propone di **far conoscere e proteggere l'ecosistema lacustre e fluviale**. A tale scopo, ogni anno sul Lago Maggiore viene organizzato un evento aperto al pubblico che attira l'attenzione sulle "acque dolci" e sui loro tesori.

Gente di Lago e di Fiume: 5 appuntamenti a Verbania

Nell'attesa della nuova edizione, in programma a ottobre 2021, a Verbania si terranno **5 appuntamenti dal 21 giugno al 18 ottobre**, tutti di lunedì e dedicati ai temi di maggiore attualità legati al mondo dell'acqua dolce. Al **ristorante Piccolo Lago**, si incontreranno rappresentanti di enti e istituzioni, esponenti del mondo scientifico e produttivo, studenti dell'Istituto Alberghiero Maggia e, ovviamente, prestigiosi chef accomunati dal grande interesse per la valorizzazione e tutela dell'ecosistema lacustre e fluviale nonché della fauna che lo abita.

In ogni incontro si approfondirà una determinata macro tematica connessa a un differente **pescce di acqua dolce** (storione, carpa, luccio, trota e siluro) che sarà poi l'ingrediente principale dello **show cooking** di [chef Sacco](#) che, insieme a un collega stellato o di fama internazionale, realizzerà una ricetta "d'acqua dolce" che verrà consegnata a tutti i ristoranti che sposeranno la filosofia di Gente di lago e di fiume.



I 5 incontri si svolgeranno da giugno a ottobre.

Calendario degli incontri: si parte il 21 giugno con lo storione

Si parte lunedì **21 giugno** con “**Lo storione – La cucina di lago fra tradizione e innovazione**”. Nel corso dell’incontro interverranno Marco Menghini, imprenditore, Vlad Pankin giovane importatore di caviale per Voyage e lo chef **Cesare Battisti** del ristorante Ratanà.

“**La Carpa – Le farine, l’agricoltura e gli approvvigionamenti**” sarà invece il focus del secondo incontro, in programma lunedì **5 luglio**. Spazio alla sostenibilità lunedì **26 luglio** con “**Il Luccio – La natura ci parla**”, incontro dedicato alle soluzioni e alle pratiche green possibili per la filiera produttiva che gravita attorno all’acqua dolce. “**La Trota – Pesce allevato o pesce selvatico**” sarà la domanda attorno alla quale si concentrerà la discussione lunedì **13 settembre**, mentre l’ultimo appuntamento in programma lunedì **18 ottobre** sarà dedicato a “**Il Siluro – Marketing territoriale**”.

Tutti gli incontri saranno aperti al pubblico (per prenotazioni contattare l’indirizzo info@lagentedilago.com) e si svolgeranno dalle 10 alle 12 presso il ristorante Piccolo Lago (via Turati 87, Verbania).

Data di creazione

15/06/2021

Autore

silvia-fissore