



Gente di Lago e di Fiume, due giorni tra pesce d'acqua dolce e cultura

Il 7 e 8 ottobre 2018, nella bellissima Isola dei Pescatori, si svolge la prima edizione dell'evento ideato dallo chef stellato Marco Sacco. L'obiettivo è dare visibilità alla gastronomia del Lago Maggiore e sensibilizzare sul futuro dell'ecosistema lacustre e fluviale.



Lo Chef Marco Sacco, patron del ristorante due stelle Michelin **“Piccolo Lago”**

È tutto pronto per la prima edizione di **“Gente di Lago e di Fiume”**, l'evento in programma il 7 e 8 ottobre sull'**Isola dei Pescatori**, perla del Lago Maggiore, e promosso dall'Associazione omonima, per tutelare e ridare dignità all'habitat complesso e poco conosciuto delle acque interne dolci.

A presentare l'iniziativa è l'ispiratore, **Marco Sacco**, chef e patron del ristorante due stelle Michelin **“Piccolo Lago”** (a Verbania), e presidente dell'Associazione.

«Sono partito dal desiderio di fare qualcosa per valorizzare il pesce d'acqua dolce. Ero stufo di sentirmi chiedere e proporre sempre e solo il mare. Io sono un uomo di lago e, raggiunta una certa posizione nel mondo della cucina, mi sono sentito di impegnarmi in un'iniziativa per il territorio. Ho voluto quindi creare un'Associazione composta da persone che ragionano nel mondo dell'acqua dolce, tutte specializzate in professioni diverse: dal pescatore allo scienziato, dall'ittiologo allo chef per raccontare quello che è il lago, cosa rappresenta oggi e come ci immaginiamo diventerà. Per il futuro delle imprese, dei pescatori e dei piatti».

L'idea di chef Sacco, dunque, è stata quella di creare una grande comunità, in cui riunire cuochi, pescatori, ittiologi, acquacoltori, enti e organizzazioni, accanto a ristoratori, produttori, aziende, professionisti, includendo anche semplici cittadini, “gente” che crede nell'importanza di tutelare e

valorizzare questo straordinario patrimonio ambientale, culturale ed economico. Una vera e propria rete di formazione e informazione, che nasce sì sul Lago Maggiore ma che punta ad allargare velocemente i propri confini regionali e nazionali.

Gente di Lago e di Fiume: cosa propone l'evento sul Lago Maggiore



SAVE THE DATE
7-8 OTTOBRE 2018

Isola dei Pescatori
LAGO MAGGIORE

I nostri laghi e i nostri fiumi sono uno straordinario patrimonio da conoscere, tutelare e valorizzare.
Il **7 e 8 ottobre** vi aspettiamo sul cuore galleggiante di uno di loro per due giorni di **enogastronomia, cultura, incontri e laboratori**.

PRONTI A UN TUFFO NELL'ACQUA DOLCE?

7 ottobre
11 postazioni dei ristoranti dell'Isola proporranno **ricette di lago**, firmate insieme a una squadra di **chef** internazionali. E poi **concerti, spettacoli, lezioni di pesca e laboratori** per adulti e bambini.

8 ottobre
Una giornata in compagnia di **istituzioni, mondo scientifico e produttivo, giornalisti e comunicatori**, per parlare del futuro dei nostri laghi e dei nostri fiumi.

PARTECIPA A GENTE DI LAGO E DI FIUME!



Per il primo appuntamento è stata scelta la caratteristica Isola dei Pescatori (VB), la più piccola delle Isole Borromee affacciate su Stresa e sul Lago Maggiore; un luogo ricco di tradizioni, dove ancora si respirano le abitudini di una volta.

Il programma

Domenica 7 ottobre, sarà possibile scoprire la gastronomia lacustre negli 11 ristoranti dell'isola, in cui gli chef "resident", per l'occasione, proporranno alcune delle ricette tradizionali a base di pesce di lago "contaminate" dal tocco degli chef "ospiti": stellati come **Chicco Cerea** del ristorante "Da Vittorio", **Gianni Tarabini** "La Florida", **Max Celeste** "Il Portale", **Luca Marchin** "L'erba del vicino" solo per citarne alcuni.

L'Isola si animerà di mostre, concerti, spettacoli di artisti di strada, concerti, intrattenimento per bambini, lezioni di cucina, workshop e laboratori di approfondimento, per conoscere le specie ittiche e le proprietà organolettiche e nutrizionali del pesce d'acqua dolce, e si potrà addirittura

visitare il Piroscrafo a vapore “Piemonte” del 1904, ancorato al molo dell’isola.

Lunedì 8 ottobre, invece, la giornata sarà più tecnica e dedicata a momenti di dibattito e confronto: istituzioni, enti, rappresentanti del mondo scientifico e produttivo si ritroveranno accanto ai professionisti dell’informazione e della comunicazione (giornalisti, blogger, influencer), per parlare del futuro dei laghi e delle acque dolci con l’obiettivo di rilanciare il loro potenziale culturale ed economico, dalle acque interne alla pesca, dal turismo alla ristorazione.

I microfoni passeranno tra le mani degli chef promotori di progetti culturali e territoriali come Pino Cuttaia, Fratelli Serva, [Enrico Bartolini](#), Pietro Leemann, Cristina Bowermann, Paolo Barrale e Marco Sacco. La mattinata si concluderà con una risottata aperta anche a tutti i cuochi e le “giacche bianche” che vorranno partecipare.

Alla sera, a Stresa, nella prestigiosa cornice del Grand Hotel des Iles Borromées & Spa ci sarà infine una sorprendente cena di gala a 12 mani, con “le stelle” di “cuisine”, il cui ricavato servirà a sostenere iniziative di tutela e promozione dei laghi e dei fiumi.

Informazioni e prenotazioni

Sul sito www.lagentedilago.com è possibile acquistare in prevendita il biglietto, che include il trasporto in battello sull’Isola, le degustazioni enogastronomiche e la possibilità di partecipare a tutte le attività. Il **costo è di 50 € per gli adulti** (60 il giorno dell’evento) e 15 € per i bambini dai 7 ai 12 anni (gratis fino a 6 anni). In caso di maltempo l’evento si svolgerà al coperto.

Data di creazione

27/09/2018

Autore

alessandra-barbazza