

**ENOGASTRONOMIA** Mercoledì 19 settembre 2018 - 16:36

## **Verbania, il 7-8 ottobre Isola dei Pescatori celebra acque dolci**

Non solo appuntamenti enogastronomici a Gente di Lago e di Fiume



Milano, 19 set. (askanews) – Il 7 e 8 ottobre l'Isola dei Pescatori del Lago Maggiore sarà sede di incontri culturali, laboratori e appuntamenti enogastronomici per promuovere e tutelare il patrimonio delle acque dolci di laghi, fiumi e torrenti. È la prima edizione di "Gente di Lago e di Fiume" il cui obiettivo è sensibilizzare sul futuro dell'ecosistema lacustre e fluviale. L'evento è promosso dall'omonima associazione nata su impulso dello chef due stelle Michelin Marco Sacco, mira difendere e ridare dignità all'habitat complesso e poco conosciuto delle acque interne. L'idea è di creare una grande comunità, in cui riunire cuochi, pescatori, ittiologi, acquacoltori, enti e organizzazioni, accanto a ristoratori, produttori, aziende, professionisti, ma anche semplici cittadini che credono nell'importanza di tutelare e valorizzare questo patrimonio ambientale, culturale ed economico.

Una vera e propria rete di formazione e informazione, che nasce in Italia sul Lago Maggiore e punta ad allargare velocemente i suoi confini regionali e nazionali. Domenica 7 ottobre sarà possibile scoprire la gastronomia lacustre, facendo tappa nelle 11 postazioni dei ristoranti dell'isola, che proporranno ricette a base di pesce di lago firmate in collaborazione con una vera e propria task force di chef internazionali. Durante tutta la giornata sarà possibile partecipare anche a lezioni di cucina, workshop e laboratori di approfondimento, per conoscere le specie ittiche e le proprietà organolettiche e nutrizionali del pesce d'acqua dolce. Le famiglie con i bambini potranno vivere l'emozione di assistere alla spettacolare dimostrazione di pesca con la tradizionale rete "bedina". Il Museo della Pesca aprirà le sue porte agli ospiti e si potranno ascoltare le storie dei pescatori, durante speciali lezioni in cui scoprire i segreti del mestiere e le tecniche antiche e moderne di riparazione delle reti. Si potrà visitare anche il Piroscampo a vapore "Piemonte" del 1904.

Lunedì 8 ottobre, invece, la giornata sarà dedicata a un momento 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 e rilanciare il loro potenziale culturale ed economico. La mattinata si concluderà con una risottata aperta anche a tutti i cuochi e le "giacche bianche" che vorranno partecipare. La sera, a Stresa, cena "stellata" nella prestigiosa cornice del Grand Hotel des Iles Borromées & Spa. Il ricavato dell'evento servirà a sostenere iniziative di tutela e promozione dei laghi e dei fiumi.