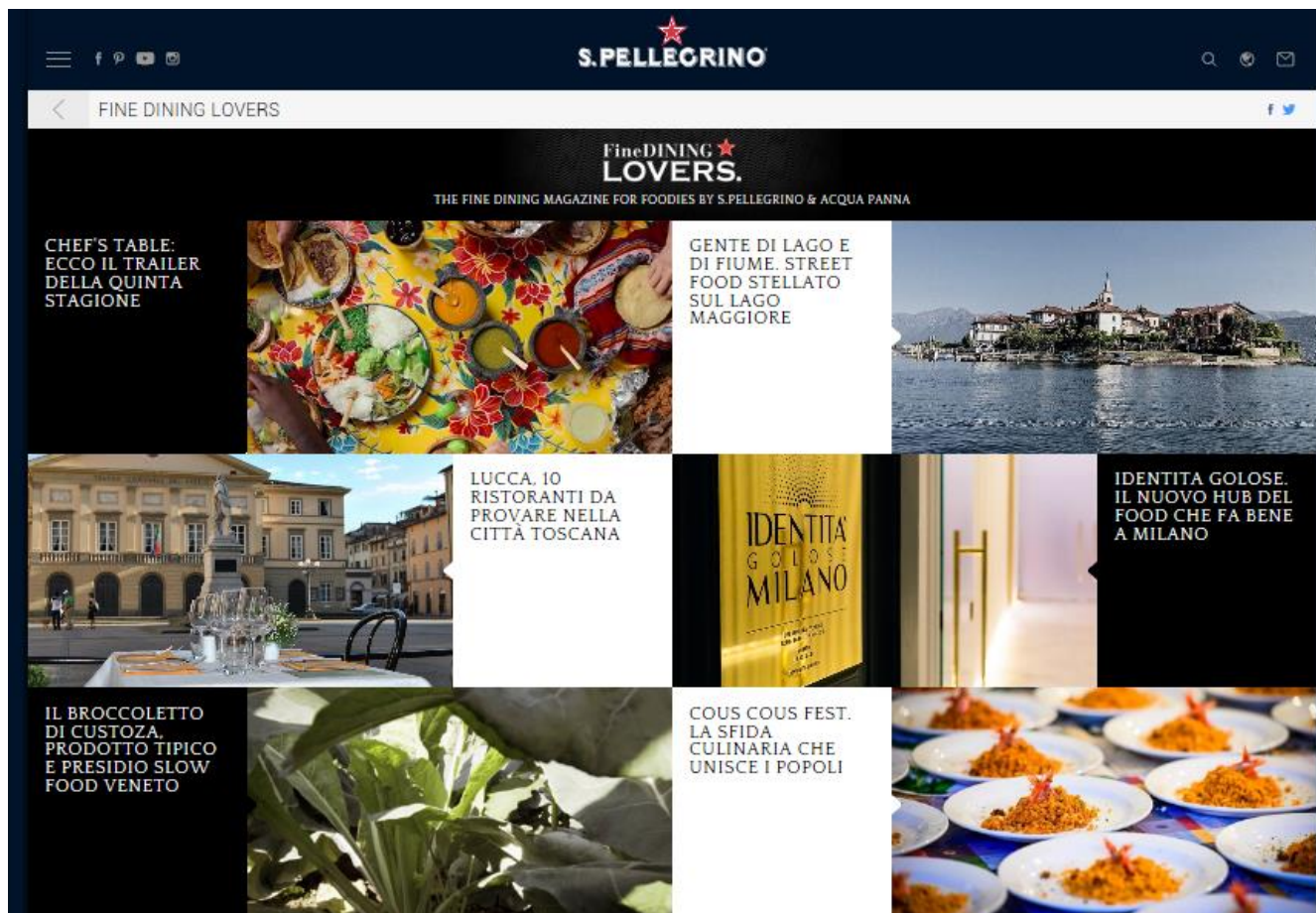


HOME PAGE



BLOG

AGENDA

GENTE DI LAGO E DI FIUME. STREET FOOD STELLATO SUL LAGO MAGGIORE

DI ANNALISA LEOPOLDA CAVALERI IL 19 SETTEMBRE, 2018



Street food "stellato", musica, incontri e laboratori per promuovere e tutelare il patrimonio delle acque dolci. Il 7 e 8 ottobre la bellissima Isola dei Pescatori nel Lago Maggiore ospiterà la prima edizione di "Gente di Lago e di Fiume".

L'evento è promosso dall'**Associazione "Gente di lago e di fiume"**, nata su impulso dello **chef due stelle Michelin Marco Sacco** con l'obiettivo di difendere e ridare dignità all'habitat complesso e poco conosciuto delle acque interne. Sono **117 milioni**, infatti, i laghi sulla terra a cui si aggiungono fiumi e torrenti: insomma **uno straordinario patrimonio di acque dolci da conoscere, tutelare e valorizzare.**



Lo chef bistellato Marco Sacco, Presidente dell'Associazione Gente di Lago e di Fiume

UNA SQUADRA PER IL FUTURO DEL TERRITORIO

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, **"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 in Italia sul **Lago Maggiore** e punta ad allargare velocemente i suoi confini regionali e nazionali.

«Gente di Lago e di Fiume è un pensiero che ho avuto anni fa e che oggi raccontiamo al mondo - ha spiegato **il presidente dell'Associazione Gente di Lago e di Fiume Marco Sacco** - Ci siamo associati, abbiamo fatto **squadra** per pensare al futuro del nostro territorio. Il futuro delle imprese, dei pescatori, dei piatti. **Il 7 e l'8 ottobre sull'Isola Pescatori tutti i ristoranti cucineranno per noi** e dalla contaminazione degli chef provenienti da tutta Italia nasceranno dei **piatti diversi da quelli visti fino a ora**. Sarà anche l'occasione per raccontare quello che **eravamo**, quello che **siamo** e quello che **vorremo essere**».

GLI APPUNTAMENTI DA NON PERDERE



La Trota, un piatto dello Chef Marco Sacco

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. 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, comprese le tecniche antiche e moderne di riparazione delle reti. Si potrà visitare anche il **Piroscafo 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**.

COME PARTECIPARE

Il biglietto include il trasporto in battello sull'Isola, le degustazioni enogastronomiche e la possibilità di partecipare a tutte le attività. Il costo è di 50 euro per gli adulti (60 il giorno dell'evento) e di 15 euro per i bambini dai 7 ai 12 anni (gratis fino a 6 anni) e **si acquista sul sito ufficiale della manifestazione**. In caso di maltempo l'evento si svolgerà al coperto. Il ricavato dell'evento **servirà a sostenere iniziative di tutela e promozione dei laghi e dei fiumi**.

Cosa: Gente di Lago e di Fiume

Quando: 7 e 8 ottobre 2018

Dove: Isola dei Pescatori - Lago Maggiore

<https://www.finedininglovers.it/blog/agenda/gente-di-lago-e-di-fiume-street-food-stellato-sul-lago-maggiore/>