

sala&cucina

MAGAZINE DI RISTORAZIONE



Nasce da un'idea di **Marco Sacco**, chef del bistellato ristorante **Piccolo Lago**, e vuole sensibilizzare sul futuro dell'ecosistema lacustre e fluviale con l'obiettivo di difendere e ridare dignità all'habitat complesso e poco conosciuto delle acque interne.

Gente di Lago, a Isola dei Pescatori (Verbania) il 7 e 8 ottobre prossimi, sarà un palcoscenico sul quale si alterneranno cuochi, pescatori, ittiologi, acquacoltori, enti e organizzazioni per coinvolgere tutti dai professionisti ai consumatori, dalle aziende ai ristoratori in una comunità che crede nei valori culturali ed economici del patrimonio ambientale che vive intorno al lago e alle sue acque. Una rete che dal Lago Maggiore punta a raggiungere tutto il Paese.



La domenica sarà dedicata alla gente nel senso più ampio del termine: protagonista sarà la **cucina lacustre**, con le sue ricette e interpretazioni a cura di chef internazionali che saranno presenti e proporranno i loro piatti oltre a vere lezioni di cucina. Una giornata per le famiglie, per i bambini, tra dimostrazioni di pesca e visite al Museo a essa dedicato.



La Trota, piatto dello chef Marco Sacco

Lunedì, incontri e dibattiti coi rappresentanti del mondo scientifico, con le istituzioni e gli enti preposti per **analizzare e capire i problemi connessi con l'ambiente e ipotizzare le soluzioni**, per rilanciare il futuro di laghi e fiumi, patrimonio indiscusso e fragile. L'associazione **Gente di lago e di fiume**, promotrice dell'evento, devolgerà il ricavato della manifestazione a sostegno delle iniziative in programma per la tutela e la promozione dei laghi e dei fiumi.



La Conferenza Stampa a Milano