

STRESA

I sapori dell'acqua dolce sull'Isola dei Pescatori, torna "Gente di Lago e di Fiume"

Domenica 4 ottobre la terza edizione dell'appuntamento dedicato alla "cucina d'acqua dolce". Lo Chef Marco Sacco: "Troviamoci sull'Isola e godiamoci in sicurezza la giornata nelle strutture ristorative e alberghiere"

cucina Gente di lago e di fiume lago Maggiore turismo
weekend Marco Sacco Stresa

Gallerie Fotografiche WebTV



Il viaggio di Martina e di papà ...

Servizi

Voli Autostrade
Farmacie Trenord
Ferrovie dello stato Navigazione Laghi
Prenotazioni Sanitarie Aziende Ospedaliere



Torna anche quest'anno, ma con una veste inedita nel rispetto dell'emergenza covid, la terza edizione di "Gente di Lago e di Fiume", l'appuntamento all'Isola dei Pescatori che si terrà domenica 4 ottobre.

«Ci abbiamo provato, ci abbiamo sperato, abbiamo ipotizzato soluzioni alternative per mantenere il format di Gente di lago e di fiume anche per l'edizione 2020, - commenta lo chef e presidente dell'associazione Marco Sacco -, ma non è stato possibile, perché l'evento di inizio ottobre, il principale dell'Associazione, è un condensato di festa, incontro, amicizia, condivisione, grandi chef, contatto umano, alta cucina e street food. Proprio ciò che il buonsenso, prima ancora delle norme sanitarie, consigliano di non fare in questo momento».

Come spiegato dagli organizzatori, il tentativo di pensare a qualcosa di diverso rispetto al "grande congresso d'acqua dolce" è stato ipotizzato e ha preso forma tra giugno e luglio, quando le condizioni della pandemia concedevano maggior ottimismo. A settembre il Direttivo dell'Associazione ha deciso che era meglio fermarsi un anno, almeno per l'evento così come è stato conosciuto.

Ma se domenica 4 e lunedì 5 ottobre non ci sarà la colorata e gustosa "invasione" dell'Isola Pescatori questo non significa che "Gente di lago e di fiume" non rilancerà la sua filosofia: «Oggi quel che più conta, insieme alla tutela della salute, è evitare un secondo lockdown dopo quello primaverile che ha piegato l'economia e tutti devono impegnarsi per questo: il mondo è ripartito e così è stato anche per gastronomia e (in parte) comparto turistico in generale, ma questa linea di galleggiamento va assolutamente tutelata per garantire lavoro e prospettive di una vera ripartenza. Organizzare un grande evento, in spazi non troppo ampi, favorendo socialità e incontro, significava non rispettare questo principio».

L'invito del presidente Marco Sacco e di tutta la squadra è dunque quello di vivere ugualmente l'Isola. «Che ci sia il sole o che piova - questo lo slogan - troviamoci sull'Isola e godiamoci in sicurezza la giornata nelle strutture ristorative e alberghiere».

È stato infatti proposto ai ristoranti partner di "Gente di lago e di fiume" di mettere nel menù del giorno un piatto dedicato all'evento che in carta sarà evidenziato con il logo di "Gente di lago". La portata, chiaramente, sarà a base di pesce d'acqua dolce e rispetterà il pensiero di ecosostenibilità che è alla base dei progetti dell'associazione.

L'idea è piaciuta e tutti i ristoranti che avevano partecipato all'evento 2019 hanno aderito, ma non solo. È un grande valore aggiunto il messaggio arrivato da tanti chef amici di "Gente di lago e di fiume": sono una trentina i ristoranti - in particolare di Vco e Novarese - che questa settimana metteranno in carta il "piatto Gente di lago". L'associazione, oltre a invitare il pubblico a prenotare un tavolo in questi ristoranti, domenica 4 ottobre sarà presente sull'Isola Pescatori con il presidente Marco Sacco, i membri del direttivo e tanti sostenitori, dove sarà allestito un maxischermo su cui scorreranno le immagini della scorsa edizione e, a lato, una postazione con personale di "Gente di lago e di fiume" presenterà le attività sociali e raccoglierà adesioni al movimento.

L'attività sociale però non si limita all'appuntamento di inizio ottobre: la spinta alla ricerca, alla valorizzazione e alla didattica non si ferma. Nei prossimi mesi saranno organizzati incontri nelle scuole per raccontare la pesca, la cucina, l'economia d'acqua dolce. Da gennaio saranno spinti alla ricerca, alla valorizzazione e alla didattica non si ferma. Nei prossimi mesi saranno organizzati incontri nelle scuole per raccontare la pesca, la cucina, l'economia d'acqua dolce. Da gennaio saranno promossi eventi volti allo sviluppo della cultura del pesce di lago e di fiume e sta per partire un bando volto a favorire, con piccoli sostegni economici, la partenza di nuove iniziative indipendenti.

Già nel 2019 erano stati distribuiti contributi a sostegno di progetti che spaziavano dall'incubatoio di Solcio all'immissione ittica in torrenti del territorio a proposte culturali. «Gente di lago e di fiume c'è - sottolinea Marco Sacco - in un modo differente, ma con la solita voglia di fare e di trasmettere un pensiero, quello volto alla crescita di tutto ciò che ruota intorno all'acqua dolce».