

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

“Gente di Lago”, all’Isola dei Pescatori una giornata tra chef d’acqua dolce e vita lacustre

Marco Tresca · Wednesday, October 5th, 2022

Si avvicina l’appuntamento con “*Gente di Lago e di Fiume*” la manifestazione ideata dallo chef due stelle Michelin **Marco Sacco** (Il Piccolo Lago – Piano 35) per far conoscere e ridare dignità all’ecosistema delle acque interne, in programma per **domenica 16 ottobre** sul Lago Maggiore, all’**Isola dei Pescatori**, e per il 17 ottobre a **Verbania**, presso il **Teatro Maggiore**. La kermesse, giunta quest’anno alla sua quinta edizione, torna in presenza dopo due edizioni “light” a causa dell’emergenza Covid-19. *(foto copertina Giuseppe Geppo)*

«Gente di Lago e di Fiume torna finalmente in presenza dopo due anni difficili e anche per questo vogliamo che sia una giornata di festa e di condivisione ma soprattutto di contaminazione, il vero e proprio tema di fondo di quest’anno – dichiara chef **Marco Sacco**, presidente dell’associazione Gente di Lago e di Fiume – perché le ricette tradizionali del territorio verranno “contaminate” dal tocco degli chef di fama internazionale che abbiamo coinvolto e anche perché da questa Isola vogliamo guardare oltre, intercettare il mondo, contaminare chi viene qua con la nostra cultura e la nostra storia, lasciandoci contaminare a nostra volta».

Domenica 16 ottobre l’Isola dei Pescatori farà da sfondo a **un’intera giornata di enogastronomia**, cultura, approfondimento scientifico, tradizione nel segno della condivisione e della **contaminazione**.

La giornata prenderà il via **alle ore 10** con l’**apertura degli acquari** messi a disposizione dal comune di Poirino (Torino) attraverso i quali sarà possibile vedere da vicino i pesci di lago, i **laboratori di scultura con i palloncini** e di **lettura animata** e le **caricature** per i visitatori più piccoli. Nel corso della mattinata sarà possibile assistere a una dimostrazione della vita quotidiana dei pescatori con la **calata delle reti**, a cura dei **Pescatori Professionisti del Lago Maggiore e dell’Isola**.

L’inaugurazione ufficiale della quinta edizione di “*Gente di Lago e di Fiume*” è prevista alle 12.10 con la **gara di sfilettatura del pesce** che vedrà sfidarsi gli chef e i pescatori. Seguiranno le dimostrazioni di rammendo e di pareggiatura delle reti.

Alle 13 prenderà vita un vero e proprio viaggio attraverso i sapori e le suggestioni culinarie con l’apertura delle “*Isole del Gusto*”, 13 postazioni di degustazione nelle quali gli chef dei ristoranti dell’isola, affiancati dagli chef stellati ospiti porteranno i visitatori alla scoperta della gastronomia d’acqua dolce, firmando una serie di piatti che potranno essere accompagnati da un calice di vino o

da un boccale di birra artigianale. Sull'Isola sono attesi gli chef: **Luca Marchini** (*L'Erba del Re* – Modena), **Mauro Elli** (*Il Cantuccio* – Albavilla – CO), **Davide** e **Nicola Trentin** (*Le Delizie del Grano* – Cittadella – PD), **Giorgio Bartolucci** (*Atelier Restaurant e Bistrot* – Domodossola – VB), **Gianni Tarabini** (*La Fiorida* – Mantello – SO), **Renato Bosco** (*Saporé* – San Martino Buon Albergo – VR), **Cesare Battisti** (*Ratanà* – Milano), **Christian Balzo** (*Piano 35* – Torino), **Federico Beretta** (*Feel Como* – Como), **Paolo Griffa** (*Paolo Griffa al Caffè Nazionale* – Aosta), **Max Celeste** (*Il Portale* – Verbania). Lo chef **Marco Sacco** e lo chef **Francesco Mirolla** (Il Piccolo Lago – Mergozzo – VB) presidieranno invece la Postazione “*Guendalina*”, per proporre il piatto simbolo di “*Gente di Lago e di Fiume 2022*”, il “*Ramen di siluro*”.

Gli chef dell'Associazione “*Gente di Lago e di Fiume*” si alterneranno invece alla postazione Food2 al ristorante “Il Verbano” personalizzando le mezze maniche con le proprie proposte.

Alle 14.30 si aprirà il consueto spazio dedicato all'approfondimento scientifico. La sala del ristorante “*Il Verbano*” ospiterà due panel. Il primo, dal titolo, “*Dalla parte del pesce: sguardi diversi sugli ecosistemi di lago e di fiume*” che vedrà l'intervento di **Anna Patrizia Ucci**, referente Area Cibo e Salute Slow Food Lombardia, **Maria Cristina Pasquali**, Condotta Slow Food Verbania, **Fiorenzo Ferrari**, dirigente scolastico I.I.S. “E. Maggia” di Stresa, **Giovanni Fasoli** e **Matteo Felici** dell'associazione “*La Pinta*” e “*Incubatoio Naturale*” e **Paola Iotti** dell'associazione “*Proteus*” e “*La Casa del Lago*” di Verbania. Il secondo panel “*Sicurezza alimentare all'alba delle nuove mode*” vedrà confrontarsi **Francesco Iacona** e **Plinio Mioso** del Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale dell'Asl di La Spezia. I panel saranno moderati da **Pierpaolo Gibertoni**, vicepresidente di Gente di Lago e di Fiume e da **Eleonora Pini**.

Nel pomeriggio è prevista inoltre la lettura dei racconti finalisti del concorso “*Scritture di Lago*”. A contorno, in diversi momenti della giornata, sono in programma spettacoli di **Water Ball**, esibizioni musicali, una piccola mostra-mercato di manufatti artigianali e sarà possibile visitare, per tutto il giorno, il **Museo della Pesca** e la **Casa Museo “Andrea Ruffoni”**.

Il costo del biglietto è di 50 euro dal 1° al 13 ottobre e di 60 dal 14 al 16 ottobre. Per i ragazzi dai 7 ai 12 anni il costo è di 15 euro, la partecipazione è gratuita per i bambini fino ai 6 anni. Quest'anno vi è inoltre la possibilità di comprare carnet da 10 biglietti (400 euro fino al 30 settembre e 450 euro dal 1° al 13 ottobre).

La realizzazione della kermesse **Gente di Lago e di Fiume** è possibile grazie al prezioso contributo di tanti sostenitori e partner tra cui: **La Stampa**, **Fondazione Cariplo**, **Global Pesca**, **Fondazione Comunitaria VCO**, **Acqua S.Pellegrino**, **Acqua Panna**, **Zoppis Premium Beverages Partner** e **Distretto Turistico dei Laghi Maggiore, d'Orta, di Mergozzo e Valli Ossola**.

This entry was posted on Wednesday, October 5th, 2022 at 11:31 am and is filed under [Lago Maggiore](#), [Tempo libero](#), [Turismo](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.

