

# Gente di Lago e di Fiume 2022, torna l'intrattenimento gastronomico e scientifico

scritto da Redazione | 11/10/2022



**13 isole del gusto con altrettanti chef di fama internazionale, dimostrazioni di pesca e vita quotidiana dei pescatori, intrattenimento e laboratori per bambini, due panel scientifici per la quinta edizione della manifestazione sull'Isola dei Pescatori e ideata dallo chef Marco Sacco**

Il 16 e 17 ottobre, rispettivamente sull'Isola dei Pescatori e a Verbania, torna l'appuntamento con "Gente di Lago e di Fiume 2023", 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.

## **Gente di Lago e di Fiume 2023: gusto e approfondimento culturale**

Domenica 16 ottobre, l'Isola dei Pescatori farà da sfondo a un'intera giornata di enogastronomia, cultura, approfondimento scientifico e 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 (To) 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 V 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.

### **Gli chef ospiti della manifestazione**

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 presso il ristorante "Il Verbano" personalizzando le mezze maniche con le proprie proposte.

### **Due seminari di interesse scientifico**

**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**.

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 di Gente di Lago e di Fiume 2022 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.

Info: [www.lagentedilago.com](http://www.lagentedilago.com)