

VareseNews

“Gente di Lago”, all’Isola dei Pescatori una giornata dedicata alle acque dolci

Pubblicato: Mercoledì 5 Ottobre 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 pareggatura 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**.

di redazione.verbanonews@gmail.com