

Chef e pescatori insieme per il futuro di laghi e fiumi

Pubblicato: Lunedì 24 Settembre 2018



Il 7 e 8 ottobre 2018 è in programma la prima edizione di “Gente di Lago e di Fiume”. Due giorni di enogastronomia, cultura, animazione, incontri, workshop e laboratori per sensibilizzare sul futuro dell’ecosistema lacustre e fluviale.

L’evento è promosso dall’Associazione **“Gente di lago e di fiume”**, nata su impulso dello chef due stelle Michelin **Marco Sacco** con l’obiettivo di difendere e ridare dignità all’habitat complesso e poco conosciuto delle acque interne. L’idea è di creare **una grande comunità, in cui riunire cuochi, pescatori, ittiologi, acquacoltori, enti e organizzazioni, accanto a ristoratori, produttori, aziende, professionisti**. Ma anche semplici cittadini, “gente” che crede nell’importanza di tutelare e valorizzare questo straordinario patrimonio ambientale, culturale ed economico.

Una vera e propria rete di formazione e informazione, che nasce in Italia sul Lago Maggiore e punta ad allargare velocemente i suoi confini regionali e nazionali. **Per il primo appuntamento, un vero e proprio tuffo nell’acqua dolce, è stata scelta la caratteristica Isola dei Pescatori (VB), la più piccola delle Isole Borromee** affacciate su Stresa e sul Lago Maggiore.

Domenica 7 ottobre sarà possibile scoprire la gastronomia lacustre, facendo tappa nelle 11 postazioni dei ristoranti dell’isola, che proporranno ricette a base di pesce di lago firmate in collaborazione con una vera e propria task force di chef internazionali. Durante tutta la giornata sarà possibile partecipare anche a lezioni di cucina, workshop e laboratori di approfondimento, per conoscere le specie ittiche e le proprietà organolettiche e nutrizionali del pesce d’acqua dolce. Le famiglie con i bambini potranno vivere l’emozione di assistere alla spettacolare dimostrazione di pesca con la tradizionale rete “bedina”.



Il Museo della Pesca aprirà le sue porte agli ospiti e si potranno ascoltare le storie dei pescatori, durante speciali lezioni in cui scoprire i segreti del mestiere e le tecniche antiche e moderne di riparazione delle reti. **Si potrà visitare anche il Piroscifo a vapore “Piemonte” del 1904.**

Lunedì 8 ottobre, invece, la giornata sarà dedicata a un momento di dibattito e confronto. Istituzioni, enti, rappresentanti del mondo scientifico e produttivo si ritroveranno accanto ai professionisti dell’informazione e della comunicazione (giornalisti, blogger, influencer), per parlare del futuro dei laghi e delle acque dolci e rilanciare il loro potenziale culturale ed economico.

La mattinata si concluderà con **una risottata aperta anche a tutti i cuochi e le “giacche bianche” che vorranno partecipare**. La sera, a Stresa, cena “stellata” nella prestigiosa cornice del Grand Hotel des Iles Borromées & Spa. Il ricavato dell’evento servirà a sostenere iniziative di tutela e promozione dei laghi e dei fiumi.

Sul sito www.lagentedilago.com è possibile acquistare in prevendita il biglietto, che include il trasporto in battello sull’Isola, le degustazioni enogastronomiche e la possibilità di partecipare a tutte le attività. Il costo è di 50 euro per gli adulti (60 il giorno dell’evento) e di 15 euro per i bambini dai 7 ai 12 anni (gratis fino a 6 anni). In caso di maltempo l’evento si svolgerà al coperto.

Per info: info@lagentedilago.com Tel. 0323 586792 | Ufficio stampa:
comunicazione@lagentedilago.com

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it