



Gente di Lago e di Fiume 2023,

un successo la 6^a edizione!

Archiviato con successo l'evento sull'Isola Pescatori,

ora lo sguardo è al 2024.

L'evento di domenica 15 ottobre sull'Isola Pescatori (Stresa) è stato

un'autentica festa d'acqua dolce:

tripudio di gusto, un doveroso omaggio alle tradizioni e intrattenimento con musica e arte di strada. Lunedì 16 ottobre lo spazio approfondimenti e martedì 17 al teatro Maggiore di Verbania l'incontro con **500 studenti delle scuole del Vco.**

Lo sguardo è ora al 2024: la 7^a edizione di "Gente di Lago e di Fiume" ma soprattutto **un anno in cui continuare a parlare di acqua dolce.**

È il caso di dirlo, dati alla mano: "Gente di Lago e di Fiume" 2023 è stato un successo. In parte preannunciato - perlomeno nei numeri, con un **sold-out** arrivato con giorni di anticipo -, ma soprattutto confermato il 15 ottobre sull'isola Pescatori nonché dal riscontro post-evento, rimbalzato su tutti i social e raccontato ovunque con entusiasmo.

Il [report](#) della manifestazione riassume (in parte) le emozioni e gli elementi salienti dell'edizione di quest'anno nonché i **numeri** che l'hanno caratterizzata. Corredato da **foto**, dà inoltre accesso alla **rassegna stampa** dell'evento.

E ora? *"La mente è già a ottobre 2024 - dice Marco Sacco, presidente di Gente di Lago e di Fiume -. Intanto assaporiamo la soddisfazione di un'edizione andata alla grande, anche grazie alla collaborazione di tanti colleghi e a una rete di numerose collaborazioni. Per cominciare la manifestazione è diventata un "festival" di tre giorni, uno in più rispetto al passato, e poi l'ambizione è posizionarsi come un "Osservatorio delle acque dolci" che tiene alta l'attenzione su tutte le tematiche correlate. Il fermento cresce, è stata data una bella spinta al mondo d'acqua dolce e ci sono tante altre cose da fare prima di arrivare alla prossima festa annuale della Gente di Lago e di Fiume".*

Associazione Culturale e Sociale GENTE DI LAGO E DI FIUME

Sede Legale: Piazza Marconi 16, 28838 Stresa (VB) – c/o Ufficio Turistico "Città di Stresa"
C.F. 93043360036 -P. IVA 02564890032

Sede Amministrativa: Via Turati 87, 28924 Verbania (VB) – c/o Ristorante Piccolo Lago tel. +39 0323 586792
Si prega di trasmettere la corrispondenza alla sede amministrativa
info@gentedilagoedifiume.com – gentedilagoedifiume.com



DOVE ERAVAMO RIMASTI

DOMENICA 15 OTTOBRE - LA FESTA

Il tema 2023 è stato **"COLTIVARE L'ACQUA DOLCE"**.

Sono state **oltre 1.000** le persone che domenica 15 ottobre hanno indossato il braccialetto simbolo della manifestazione (il "biglietto" passepartout) e raggiunto l'Isola dei Pescatori per non perdere la 6ª edizione di "Gente di Lago e di Fiume", **vetrina annuale** che l'associazione omonima presieduta da Marco Sacco, chef due stelle Michelin al Piccolo Lago di Verbania, dedica al **pesce di lago e di fiume** ma anche a tutto ciò che gli ruota intorno dalla tutela dell'ecosistema - necessaria - alla sostenibilità in cucina. Valore aggiunto è la volontà di ricreare un sano orgoglio per quel mondo d'acqua dolce che racchiude mestieri antichi, storie spesso poco conosciute, territorio e non ultime, ricette.

Le **ricette** appunto. Sono state loro le indiscusse protagoniste di domenica 15 sull'Isola dei Pescatori.

PACCHERI "DA RECORD"

Il tre stelle Michelin Enrico "Chicco" Cerea ha preparato nella maxi pentola "Guendalina" la **"paccherata" dei record**, come lo stesso chef l'ha definita: i celeberrimi **"Paccheri Alla Vittorio"** - con la famosa "crema" di pomodoro e una "cascata" di abbondanti burro e parmigiano - sono stati proposti alla Gente di Lago e di Fiume in due mandate per un totale di 40 kg di pasta condita con lo speciale "sugo" che ha richiesto 80 litri di salsa di pomodoro.

Si sono poi gustati carpione, lavarello in saor, salmerino in crosta di cornflakes e salsa di bagna cauda, risotto alla Borromeo, terrina di siluro, perca e trota con polpette di lago, pizza con burrata. Nell'altra "Guendalina" - posizionata in coda all'isola - chef associati di Gente di Lago e di Fiume hanno invece preparato 60 kg di "Riso buono", ovvero un risotto a base bianca che poi è stato personalizzato premettendo al pubblico di assaggiare fino a 12 versioni diverse.

Due i dolci: l'immane torta al limone, tradizionale dell'Isola dei Pescatori, e **"Carpe diem"** che era un **piatto-scommessa** di questa edizione perché ha introdotto la carpa in un dessert (in forma di cremoso alla base del dolce).

Alle **10 postazioni** gastronomiche si sono aggiunte quest'anno 3 del beverage corrispondenti ai **3 bar dell'isola** che sono stati così coinvolti per la prima volta al pari dei ristoranti e che hanno permesso di portare a **5 i punti dove gustare vini e birre** artigianali. A riempire i calici sono stati sommelier di Ais Vco.

Associazione Culturale e Sociale GENTE DI LAGO E DI FIUME

Sede Legale: Piazza Marconi 16, 28838 Stresa (VB) – c/o Ufficio Turistico "Città di Stresa"
C.F. 93043360036 -P. IVA 02564890032

Sede Amministrativa: Via Turati 87, 28924 Verbania (VB) – c/o Ristorante Piccolo Lago tel. +39 0323 586792
Si prega di trasmettere la corrispondenza alla sede amministrativa
info@gentedilagoedifiume.com – gentedilagoedifiume.com



CHEF RESIDENT

La conclusione domenica pomeriggio è stata con la consegna agli **chef resident di blazer Herno**, main sponsor dell'evento, **personalizzate** con il logo di Gente di Lago e di Fiume. I 12 chef resident - in maggioranza dei ristoranti dell'isola o comunque i "titolari" del piatto su cui gli chef ospiti hanno apportato il tocco creativo per "contaminare" la ricetta - sono stati chiamati sul palco uno a uno: Pasquale Botta (La Pescheria), Davide Chiaraluce e Stephan Vaccaro (Piccolo Lago, "Guendalina" in coda), Francesco Mirolla (Piccolo Lago, "Guendalina in testa"), Davide Molinari (Chez Manuel), Giorgio Negri (Imbarcadero), Giuseppe Rinaldi (La Rondine), Gabriele Ruffoni (Italia), Marco Spreafico (Belvedere), Gabriel Terzi (Il covo dei pirati), Mauro Pesca e Silvestro Zanella (Il Verbanico).

CHEF OSPITI

Agli chef resident si sono aggiunti - non solo domenica ma nella tre-giorni - **20 stelle Michelin**: Paolo Casagrande (3*), Chicco Cerea (3*), Marco Sacco (2*) e - tutti con 1* - Alessandro Gilmozzi, Andrea Aprea, Christian Balzo, Giorgio Bartolucci, Riccardo Bassetti, Mauro Elli, Marta Grassi, Paolo Griffa, Felice Lo Basso, Luca Marchini, Davide Marzullo, Gianfranco Pascucci.

Hanno completato la grande "famiglia" di giacche bianche di Gente di Lago e di Fiume gli chef Cesare Battisti, Simona Benetti, Federico Beretta, Danilo Bortolin, Renato Bosco, Andrea Brenna, Bruno Camera, Max Celeste, Mauro Cereda, Denis Croce, Alessio D'Alberto, Manuel Deretti, Alberto Eguez, Stefano Esposito, Francesco Fabiani, Luigi Gandola, Simone Gropietro, Andrea Lo Cicero, Franco Marasco, Stefano Mattara, Stefano Minervino, Matteo Monfrinotti, Giancarlo Morelli, Francesco Palieri, Pasquale Petrillo, Mirco Polli, Luca Prata, Giovanni Rosa, Alessio Rossi, Corrado Scaglione, Matteo Sormani, Gianfranco Tonossi, Marco Tozzi, Davide Trentin, Nicola Trentin, Sabina Villaraggia.

LA DIRETTA STREAMING

Novità 2023 sono state le **dirette streaming tutto il giorno** la domenica e il lunedì mattina per lo spazio incontri. È stata così data la possibilità, per la prima volta, di seguire "Gente di Lago e di Fiume" - sulla pagina Facebook dell'associazione - anche a chi non era fisicamente sull'isola ma ha potuto comunque fare un "salto" in mezzo al lago e vedere in tempo reale cosa succedeva sul palco. Interviste e contributi realizzati sul posto hanno garantito una copertura totale della manifestazione dalle 10 alle 17.

Associazione Culturale e Sociale GENTE DI LAGO E DI FIUME

Sede Legale: Piazza Marconi 16, 28838 Stresa (VB) – c/o Ufficio Turistico "Città di Stresa"
C.F. 93043360036 -P. IVA 02564890032

Sede Amministrativa: Via Turati 87, 28924 Verbania (VB) – c/o Ristorante Piccolo Lago tel. +39 0323 586792
Si prega di trasmettere la corrispondenza alla sede amministrativa
info@gentedilagoedifiume.com – gentedilagoedifiume.com



LUNEDÌ 16 OTTOBRE - I DIBATTITI

Chef associati di Gente di Lago e di Fiume hanno cucinato lunedì a mezzogiorno al termine degli **interventi della mattinata** condotti da **Luigi Cremona**, critico gastronomico tra i più apprezzati d'Italia, e animati dal presidente **Marco Sacco**, dal vice **Pier Paolo Gibertoni** (ittiologo veterinario) e da esperti di marketing e ristorazione tra cui **Nicoletta Giusti**, gli chef **Paolo Casagrande** e **Giancarlo Morelli** nonché il volto di Gambero Rosso **Andrea Lo Cicero**. Presente anche il commissario Cariplo per il Vco **Giulia Margaroli**.

Focus sono stati tutela dell'ecosistema e sostenibilità in cucina inseriti in una cornice degna di un quadro d'artista: non solo per la bellezza naturalistica dell'Isola dei Pescatori tornata a fare da sfondo ai dibattiti dopo il successo della festa del giorno prima ma anche per il contesto tratteggiato da Luigi Cremona che ha fatto da apripista agli interventi. "L'acqua è quella che **ci permette di vedere il mondo a colori** perché arriva ovunque e dove lo fa scorrere la vita" ha introdotto Cremona.

In coda all'isola si è archiviato lo spazio dibattiti 2023 con una ulteriore "**festa di comunità**" e condivisione che ha visto di nuovo accesi i fuochi sotto le "Guendaline". Nelle due maxi pentole (diametri di 1,40 e 1,80 metri) sono stati preparati stavolta **40 kg pasta e 20 kg di riso**: anche in questo caso gli chef associati di Gente di Lago e di Fiume hanno presentato una versione personale dei primi piatti, usciti a "base bianca" ma serviti in 15 versioni differenti - **8 di riso e 7 di pasta** - secondo i condimenti che erano naturalmente a base di pesce di lago ma anche con altre eccellenze del territorio e di stagione, dal Bettelmatt - il pregiato formaggio ossolano - a castagne, funghi ma pure ragù alla napoletana, rane e altri ingredienti che hanno garantito un tripudio di sapori.

UN GIORNO IN PIÙ

Per la 6ª edizione di quest'anno il programma si è arricchito di un giorno.

Tre perciò le **giornate** della manifestazione, con la grande festa - gastronomica e non solo - che è rimasta la domenica sull'Isola dei Pescatori, i dibattiti che si sono spostati al lunedì mattina e il martedì (mattina) dedicato invece a una platea di **500 studenti** delle scuole superiori del territorio, per **la prima volta anche dell'Ossola**.

MARTEDÌ 17 OTTOBRE - LE SCUOLE

La terza e ultima giornata di "Gente di Lago e di Fiume" 2023 si è tenuta al teatro Maggiore di Verbania. Destinatari gli "**avannotti**", i giovani che l'associazione sogna di "avviare" - e soprattutto appassionare - all'acqua dolce.

Non è stato un caso che l'edizione 2023 di "Gente di Lago e di Fiume" abbia scelto per tema "Coltivare l'acqua dolce" (con un voluto errore lessicale): c'è tanto ancora da

Associazione Culturale e Sociale GENTE DI LAGO E DI FIUME

Sede Legale: Piazza Marconi 16, 28838 Stresa (VB) – c/o Ufficio Turistico "Città di Stresa"
C.F. 93043360036 -P. IVA 02564890032

Sede Amministrativa: Via Turati 87, 28924 Verbania (VB) – c/o Ristorante Piccolo Lago tel. +39 0323 586792
Si prega di trasmettere la corrispondenza alla sede amministrativa
info@gentedilagoedifiume.com – gentedilagoedifiume.com



seminare per attirare, incuriosire, spassionare, entusiasmare e coinvolgere nel mondo di saperi, sapori e cultura che si nasconde dietro laghi e fiumi. Vale anche per chi li vive quotidianamente ma non è abituato a riflettere su quale preziosa risorsa siano.

Sarebbe sciocco perciò non partire dai ragazzi, nei quali accendere la fiammella che un domani potrà ardere di passione e sano orgoglio dando all'acqua dolce un futuro.

Quest'anno sono arrivati - oltre a studenti delle **scuole superiori di Verbania** ovvero "**Cobianchi**", "**Ferrini**", "**Cavaliere**", e dell'istituto alberghiero "**Maggia**" di Stresa già in prima linea nell'accoglienza la domenica sull'isola - anche **100 ragazzi del liceo "Spezia" di Domodossola**. I 500 giovani, accompagnati dagli insegnanti, hanno riempito il teatro Maggiore di Verbania non solo fisicamente ma di speranza ed entusiasmo.

I relatori hanno trasmesso loro concetti e testimonianze che potranno un domani trasformarsi in professioni e atti di "cittadinanza consapevole". All'incontro con i ragazzi hanno partecipato, oltre al presidente di Gente di Lago e di Fiume **Marco Sacco** - che ha ricordato l'importanza della **passione** per ciò che si fa - e il vice **Pier Paolo Gibertoni**, veterinario ittiologo, anche gli **chef Gianfranco Pascucci** (una stella Michelin Al Porticciolo di Fiumicino) e **Paolo Griffa** (una stella al Caffè Nazionale di Aosta). Sul palco pure **Andrea Lo Cicero**, volto tv di Gambero Rosso, e **Titti Traina** freschissima di riconoscimento di "**pastry chef dell'anno**" per la guida Ristoranti d'Italia 2024 del Gambero Rosso. Traina in particolare ha raccontato ai ragazzi come la sua professione di "pasticciera stellata" sia nata pressoché per caso, ovvero al termine di un diploma di tutt'altro tipo e senza ambizioni particolari se non cimentarsi nella preparazione di dolci: la sua testimonianza ha dimostrato ai ragazzi come l'impegno e la formazione portino, uniti alla costanza, a ottenere risultati di pregio e talvolta impensabili. Anche in questo caso ha moderato la mattinata il **critico gastronomico Luigi Cremona**.

"**Fate domande e coltivate la curiosità**" è stato, in sunto, il messaggio lasciato ai ragazzi da chi "ce l'ha fatta" nonostante avvii di carriera talvolta difficili, com'è stato raccontato da Pascucci. E "**non abbiate paura a sostenere ciò che sognate**, anche se qualcuno può inizialmente ostacolarvi" la raccomandazione di Lo Cicero.

Scopo della mattina dedicata ogni anno ai giovani, gli "avannotti", è infatti sì fare **divulgazione** sull'acqua dolce e appassionarli a un mondo - gastronomico e culturale - che ancora poco si conosce ma altresì stimolarli al piacere della scoperta, **trasmettere loro strumenti** con cui possano crescere e che sono universali per fare fronte a scelte di vita, difficoltà e sfide. Perché no, aiutarli anche a intravedere nuovi sbocchi professionali nell'ambito dell'acqua dolce.

Associazione Culturale e Sociale GENTE DI LAGO E DI FIUME

Sede Legale: Piazza Marconi 16, 28838 Stresa (VB) – c/o Ufficio Turistico "Città di Stresa"
C.F. 93043360036 -P. IVA 02564890032

Sede Amministrativa: Via Turati 87, 28924 Verbania (VB) – c/o Ristorante Piccolo Lago tel. +39 0323 586792
Si prega di trasmettere la corrispondenza alla sede amministrativa
info@gentedilagoedifiume.com – gentedilagoedifiume.com