



LAGO MAGGIORE. DAL 12 AL 15 OTTOBRE 2024

LA SETTIMA EDIZIONE DEL FESTIVAL ENOGASTRONOMICO “GENTE DI LAGO E DI FIUME”.

**CENTO CHEF, DI CUI UNA VENTINA STELLATI, TRA VERBANIA, STRESA, BAVENO
E SULL'ISOLA DEI PESCATORI, A SOSTEGNO DELLA CULTURA D'ACQUA DOLCE.**

Comunicato stampa, 23 agosto 2024

La 7° edizione di **GENTE DI LAGO E DI FIUME**, Festival enogastronomico dedicato all'**acqua dolce**, si terrà dal **12 al 15 ottobre 2024** tra Verbania, Stresa, Baveno e l'**Isola dei Pescatori**, comprendendo l'intero Golfo Borromeo del Lago Maggiore. [Biglietti online sul sito, dal 2 settembre.](#)

Il Festival, voluto e organizzato dal **2018 dall'omonima Associazione culturale**, guidata da personalità locali impegnate a vario titolo nello sviluppo del territorio, conta associati in Italia e all'estero e vede nello chef **Marco Sacco** uno dei promotori più generosamente impegnati, in termini di progettualità e risorse.

Coltivare l'acqua dolce è il pay-off della manifestazione, che parla tanto alle persone appassionate di cibo e territorio, quanto ai professionisti del settore, sottolineando la necessità di cura vs lo sfruttamento incontrollato di acque e terre, di conoscenza e tutela della biodiversità, della necessità di fare sistema, educazione e formazione sul tema acqua dolce, in un'ottica di prosperità e salvaguardia del territorio e del lavoro delle persone che lo abitano, con un focus dedicato ai giovani.

PRIMA DEL FESTIVAL_

Gente di lago e di fiume, una rassegna per sua vocazione diffusa e permeabile, è articolata - nel corso dell'anno - da incontri con giornalisti e blogger presso ristoranti d'acqua dolce di Piemonte e Lombardia, che dedicano un menu alla manifestazione. Il focus si sposta quindi, un mese prima del Festival, sui ristoranti locali, che scelgono e promuovono un piatto speciale dedicato al tema del Festival. Naturalmente, nei due giorni sull'Isola, sono protagonisti i Ristoranti isolani, sia come attori che come ospitanti. Questa diffusione così capillare esprime perfettamente il concetto collettivo di "gente" di Lago e di Fiume, una pluralità di identità, unite attorno a un bene comune.



IL FESTIVAL SULL'ISOLA_

Sull'Isola dei Pescatori, domenica 13 e lunedì 14 ottobre, sono chiamati a raccolta chef da tutta Italia, che rispondono con entusiasmo all'invito a cimentarsi creativamente con ciò che lago e fiumi offrono. Oltre venti chef stellati mescolati a giovani promesse e professionisti di lungo corso, per un totale di un centinaio di professionisti lavorano gomito a gomito immersi in un'atmosfera vivace, leggera, di condivisione, simpatia, fuori dalle logiche competitive. Per raggiungere l'Isola dei Pescatori domenica 13 ottobre sarà possibile imbarcarsi sui motoscafi "Cma" in partenza sia da Stresa sia da Baveno, le cui amministrazioni comunali sono vicine a Gente di lago e di fiume così come l'amministrazione di Verbania.

Grande novità su questo versante è costituita da una delegazione di quattro Chef stellati provenienti da **Singapore**: Daniele Sperindio Ristorante Art di Daniele Sperindio*; Rishi Naleendra Ristorante Cloudstreet **; Lewis Barker, ristorante Sommer Dining *; Michael Wilson, ristorante Marguerite *. Dice, Marco Sacco: *"La scelta è caduta su Singapore per affinità, sono un'isola che si confronta coi suoi limiti, come facciamo noi sul nostro territorio, loro hanno trasformato il limite in virtù, creando un ponte che include e trasforma sia la cucina asiatica che quella indiana, la loro è realmente una cucina fusion e porteranno da noi questo approccio. Non vediamo l'ora di sapere che cosa combineremo assieme!"* conclude.

Sull'Isola gli chef ospiti si cimentano, assieme ai colleghi locali, proponendo piatti della tradizione rivisitati con estro, capacità e fantasia. Lunedì è la giornata durante la quale si approfondiscono e dibattono i temi posti dalla cultura d'acqua dolce, mentre il momento gastronomico clou è celebrato sulla "coda" con protagonisti tutti gli chef.

I biglietti saranno in vendita dal 2 settembre sul sito Internet dell'associazione, al Piccolo Lago e in luoghi fisici indicati sul sito www.gentedilagoedifiume.com

IL FESTIVAL FUORI ISOLA_

Tre sono i momenti clou che avvengono sulla terraferma: sul lungolago di Verbania-Pallanza (Piazza Garibaldi), sul Lago di Mergozzo e al Teatro Maggiore di Verbania.

Sabato 12 ottobre, a Verbania, Lungolago di Pallanza (Piazza Garibaldi) **GENTE DI LAGO E DI FIUME MIXOLOGY EXPERIENCE, L'ARTE DEL BERE BENE**. È la serata apertura del Festival, dedicata alla **MIXOLOGY** (e non solo, grande spazio avranno anche i prodotti tipici), durante la quale i più ricercati bar-tender italiani sono chiamati a esprimere il loro meglio su cocktail e food pairing d'acqua dolce. I bar-tender saranno ospiti dei Locali di Pallanza sul Lungolago. Biglietti e info sul sito, dal 2 settembre.



Domenica 13 ottobre e lunedì 14 ottobre: A CENA CON GLI CHEF. Alla sera l'Isola dei Pescatori si svuota di persone e il Festival prosegue al **Piccolo Lago**, Ristorante 2 stelle Michelin di Marco Sacco, affacciato sul Lago di Mergozzo. Qui gli ospiti godono le gourmandises d'acqua dolce concepite dagli chef stellati e preparate insieme agli chef resident di Piccolo Lago. L'incasso di queste cene è interamente devoluto all'Associazione Gente di Lago e di Fiume per il sostegno di progetti dedicati alla promozione e alla valorizzazione della cultura d'acqua dolce. Solo su prenotazione (biglietti e info sul sito, dal 2 settembre).

Martedì 15 ottobre_ GENTE DI LAGO E DI FIUME EDUCATIONAL presso il Teatro Maggiore di Verbania. Dalle ore 10, riservato agli studenti delle scuole superiori.

La formazione dei giovani è da sempre un plus di Gente di Lago e di Fiume, forte della tradizione di scuola alberghiera che vanta il territorio del VCO, e in particolare dell'Istituto Maggia che vede coinvolti direttamente i suoi allievi tutto l'anno, attraverso attività specifiche di divulgazione e attivamente durante i giorni del Festival.

Al Teatro Maggiore l'incontro di chiusura del Festival è dedicato a loro, affettuosamente chiamati "avannotti" (come i piccoli dei pesci), quei giovani che devono ancora definire il loro percorso professionale e possono trarre ispirazione e orientamento dagli incontri che si susseguono per tutta la mattinata con i loro "idoli" di riferimento, sia del mondo della cucina e dell'hospitality che dallo sport e dal mondo dei social.

Il Festival è un grande momento di crescita professionale anche per tutti i giovani che già lavorano nella ristorazione, impegnati nelle strutture coinvolte. Durante il Festival hanno infatti la straordinaria occasione di confrontarsi con colleghi di altri territori, incontrare altre tradizioni, trovare assieme soluzioni.

Hanno risposto all'invito a partecipare alla settima edizione di Gente di Lago e di Fiume, ospite Marco Sacco gli Chef: Chicco Cerea, Christian Balzo, Mauro Elli, Luca Marchini, Giorgio Bartolucci, Paolo Griffa, Riccardo Bassetti, Davide Marzullo, Giancarlo Morelli, Andrea Bertarini, Cesare Battisti, Alessandro Bellingeri, Giuseppe Mancino, Errico Recanati, Paolo Lopriore, Corrado Scaglione, Andrea Lo Cicero, Andrea Pilo, Andrea Alfieri, Federico Beretta, i fratelli Trentin, Guido Paternollo, Salvo Crevero, Marco Caputi, Salvatore Ciccarelli, Massimiliano Celeste, Daniele Sperindio, Rishi Naleendra, Lewis Barker, Michael Wilson, che assieme alle brigate di chef locali costituiranno uno straordinario mondo di voci, attorno alla cucina d'acqua dolce. (lista in corso di ampliamento).