

LA STAMPA VERBANO CUSIO OSSOLA

Gente di lago e fiume: tra gli chef stellati all'Isola Pescatori ci sono Chicco Cerea, Gennaro Esposito e Pino Cuttaia

Domenica 7 ottobre saranno abbinati ai ristoranti dell'Isola



CRISTINA PASTORE
STRESA

Publicato il 18/09/2018
Ultima modifica il 18/09/2018 alle ore 1

Un firmamento dell'alta cucina per la due giorni di «Gente di lago e fiume» all'Isola Pescatori il 7 e 8 ottobre. **Tra gli chef, che hanno aderito alla manifestazione brillano tante stelle Michelin, richiamate sul lago dalla forza delle idee del collega Marco Sacco.** Con il patron del Piccolo Lago, divisi tra i tanti appuntamenti, ci sarà innanzitutto **Chicco Cerea**, tra le punte più alte della gastronomia italiana, con le tre stelle del ristorante di famiglia, «Da Vittorio» a Brusaporto (Bergamo). E poi sarà una sequenza di volti noti: da **Gennaro Esposito** della Torre del Saracino di Vico Equense, a **Pino Cuttaia** de La Madia di Licata, poi i fratelli Serva de La Trota di Rivodutri (Rieti), **Enrico Bartolini** con il suo ristorante all'interno del Mudec, il Museo delle Culture non lontano dai navigli meneghini. E poi ancora lo svizzero ticinese **Pietro Leeman**, intriso di filosofia orientale con il suo Joia a Milano, quindi gli sous chef di Antonino

LEGGI ANCHE - [Il debutto di «Gente di lago» con l'alleanza pubblico-privato](#)

Appuntamento domenica 7 ottobre

Domenica 7 ottobre all'Isola Pescatori sarà un giro tra i sapori di lago e fiume, interpretati nelle ricette create negli undici ristoranti presenti. Marco Sacco ha fatto en plein coinvolgendoli tutti. Saranno abbinati a colleghi di livello che arrivano da tante parti diverse d'Italia. Il tour partirà dalla punta che guarda all'Isola Bella con il Verbano: chef resident Patrick Merlotti sarà affiancato nella preparazione del piatto dai colleghi ospiti, l'italo-olandese Eugenio Boer e il modenese Luca Marchini. A Villa Toscanini lo chef di casa Massimiliano Cipriani cucinerà con lo stellato verbanese Max Celeste.

Al Casabella Ivan Konstachuck collaborerà con lo chef di Cavalese Alessandro Gilmozzi. All'imbarcadero Giorgio Negri col comasco Federico Beretta. Sempre incontro tra Maggiore e Lario alla Pescheria tra Pasquale Botta e Mauro Elli.

Da Chez Manuel Alberto Todisco farà la conoscenza del «mago» delle farine lievitate: il veronese Renato Bosco. Maestri del forno anche all'Unione: sono i padovani di Cittadella fratelli Trentin che andranno a trovare lo chef resident Stefano Erra. All'Italia - godendo dell'ospitalità di chef Sergio Rolleri - ci sarà Marco Sacco con il trstellato Chicco Cerea e il «mediterraneo» Paolo Barrale. Si continuerà al Belvedere con Claudio Bucelloni che farà la conoscenza del collega valtellinese Gianni Tarabini. Alla Rondine chef Giuseppe Rinaldi si confronterà con cuochi delle vette: Paolo Griffa da Courmayeur e Alessandro Donadello e Christian Turra da Cervinia. Ad Ara 36 Angelo Dorianò sarà in coppia con il milanese Cesare Battisti. Nel biglietto-braccialetto da 50 euro (15 i ragazzi) sono compresi tutti i piatti, il trasporto in battello, birra, vino e tutte le attività di culturali.

LEGGI ANCHE - [Nata l'associazione «Gente di lago e di fiume»](#)

La cena di gala di lunedì 8 al Grand hotel Des Iles Borromées costerà invece 300 euro, cifra che permetterà anche di finanziare le attività didattiche dell'associazione.

<https://www.lastampa.it/2018/09/18/verbania/gente-di-lago-e-fiume-tra-gli-chef-stellati-allisola-pescatori-ci-sono-chicco-cerea-gennaro-esposito-e-pino-cuttaia-OYnyxSs8n5YETiSIGNTqPM/pagina.html>