



“GENTE DI LAGO E DI FIUME” SI PRESENTA E DA’ APPUNTAMENTO ALL’ISOLA DEI PESCATORI

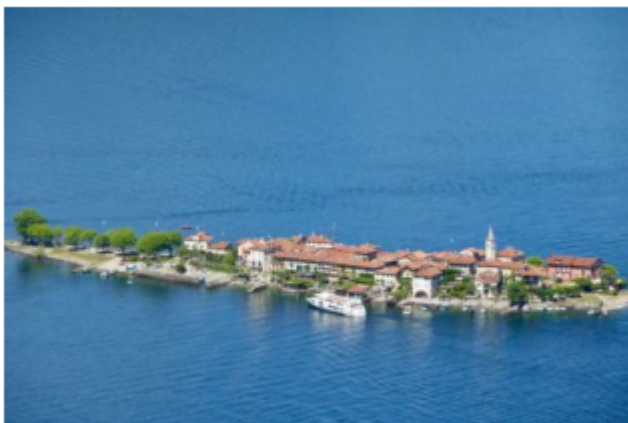
Altro, Cultura e spettacolo, News 15 settembre 2018

PRINT EMAIL A- A+



Sarà sull'Isola dei Pescatori il 7 e 8 ottobre il primo appuntamento con **GENTE DI LAGO E DI FIUME**, evento presentato oggi in Prefettura con la presenza del presidente dell'associazione promotrice **Marco Sacco**, chef due stelle Michelin. In programma sono due giorni di enogastronomia, musica, artisti, incontri, workshop e laboratori, per riunire su questa caratteristica isola chi fa già parte dell'associazione e favorire nuove adesioni.

Domenica 7 ottobre sarà possibile scoprire la **gastronomia d'acqua dolce**, assaggiando tra le numerose **postazioni di streetfood** che proporranno ricette a base di pesce di lago, firmate da una vera e propria task force di chef (**stellati e non**) in arrivo da ogni parte d'Italia e anche dall'Europa. Durante tutta la giornata sarà possibile partecipare anche a **lezioni di cucina e workshop di enologia**, per degustare e imparare gli abbinamenti più indicati ai piatti di lago. Tanti anche i laboratori di approfondimento per conoscere le **specie ittiche del Lago Maggiore** e le proprietà organolettiche e nutrizionali del pesce d'acqua dolce. Le famiglie con i bambini potranno vivere l'emozione di ripopolare il lago partecipando alla **semina dimostrativa di avannotti**. Per tutta la giornata sarà anche possibile visitare il **Museo della Pesca** e ascoltare le storie dei pescatori, durante speciali lezioni in cui scoprire i segreti del mestiere, comprese le tecniche antiche e moderne di riparazione delle reti.



Lunedì 8 ottobre la giornata sarà dedicata a un momento di **dibattito e confronto**. La Gente di Lago e di fiume si ritroverà insieme a istituzioni, enti, rappresentanti del mondo scientifico e produttivo, accanto ai professionisti dell'informazione e della comunicazione per parlare del **futuro dei laghi e delle acque dolci**. Insieme si tracceranno i prossimi passi per preservare questo straordinario patrimonio ambientale e culturale e rilanciare il suo potenziale economico.



Lunedì 8 ottobre la giornata sarà dedicata a un momento di **dibattito e confronto**. La Gente di Lago e di fiume si ritroverà insieme a istituzioni, enti, rappresentanti del mondo scientifico e produttivo, accanto ai professionisti dell'informazione e della comunicazione per parlare del **futuro dei laghi e delle acque dolci**. Insieme si tratteranno i prossimi passi per preservare questo straordinario patrimonio ambientale e culturale e rilanciare il suo potenziale economico.

Come citano gli articoli iniziali del proprio manifesto, l'associazione **Gente di Lago e di Fiume** ha come obiettivo **Tutelare e promuovere il mondo di acqua dolce e Strutturare e alimentare una filiera virtuosa di realtà complementari**. *Laghi, fiumi e torrenti sono un ecosistema complesso e dall'estesa biodiversità. La loro salvaguardia – dalla sorgente alla foce, dai monti alla pianura – si lega all'affermazione di valori e di buone pratiche condivise, frutto di una consapevolezza comune. La difesa di un patrimonio ambientale, delle sue espressioni culturali, professionali e imprenditoriali, può avvenire solo stimolando un movimento di opinione che coinvolga più attori e si rivolga a pubblici differenziati. Gente di Lago vuole essere scintilla di iniziative di economia circolare, in cui nessun contributo si disperde ma ogni componente – pescatori e ricercatori scientifici, operatori del turismo e della ristorazione, imprenditori e allevatori – aggiunge valore a un sistema integrato, indispensabile per uno sviluppo che sia sotto tutti i punti di vista sostenibile.*

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 **pre vendita** 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 informazioni info@lagentedilago.com, telefono [0323 586792](tel:0323586792).

