



Il 7 e l'8 ottobre all'**Isola dei Pescatori** in provincia di Verbania, l'**associazione Gente di Lago e di Fiume** fa il suo debutto in società. Il sipario della prima edizione si alza sul Lago Maggiore, il secondo lago più grande d'Italia. Una due giorni all'insegna di cultura, incontri workshop ed enogastronomia, per far conoscere a tutti l'habitat complesso delle acque interne. Un evento che vuole accendere i riflettori sulla realtà delle acque dolci e sulle azioni da intraprendere per conservarne l'habitat ma allo stesso tempo promuoverne tradizioni e tipicità. I numeri di **Lega Ambiente** parlano di **69 laghi naturali in Italia** con una superficie oltre gli 0,5 km, 500 quelli oltre gli 0,2km, 183 laghi artificiali con superficie pari a 1km e 4000 specchi d'acqua di dimensioni più piccole solo nell'arco alpino. Si tratta di **un patrimonio incredibile di acque dolci** da conoscere e far conoscere, tutelare e valorizzare. L'idea che caratterizza l'evento promosso dall'associazione Gente di Lago e di Fiume è di **creare una grande comunità** di cuochi, pescatori, acquacoltori, enti e organizzazioni. Ma anche gente che il lago lo vive e crede nell'importanza di difendere e dare dignità a questo importante bagaglio naturale, ma anche economico.

Gli eventi e gli appuntamenti di Gente di Lago e di Fiume

La festa si divide idealmente in due, e la scelta delle giornate non è casuale. Domenica 7 sarà la festa dedicata alle famiglie e ai turisti che arriveranno sull'isola a godersi la gastronomia lacustre, le lezioni di cucina, gli workshop. Non si parla soltanto di eventi a carattere enogastronomico, ma anche a rievocazioni storiche che raccontano **la vita dei pescatori** e attività di puro intrattenimento. Tra le cose da non perdere c'è la dimostrazione della pesca con **la tradizionale rete "bedina"**: una rete di 120 metri a maglie molto strette che non si può più utilizzare. La bedina verrà calata in lago a mano a scopo dimostrativo dai pescatori dell'isola. E la possibilità di visitare il Piroscampo a vapore Piemonte del 1904, a cura della Navigazione Laghi. La giornata di lunedì, invece, sarà dedicata al confronto e al dibattito. Istituzioni, produttori, giornalisti si incontreranno per parlare del futuro delle acque dolci e del loro potenziale culturale ed economico. Al termine della mattinata di lavori ci sarà una grande risottata aperta a tutti i cuochi e alle "giacche bianche" che parteciperanno. Non parliamo solo di chef dell'alta ristorazione, ma anche del cuoco del carcere di Verbania o di chi cucina in ospedale. La conclusione dell'evento sarà invece al Grand Hotel des Iles Borromées & Spa, con una prestigiosa cena di gala. Il ricavato di tutto l'evento servirà a sostenere le iniziative a tutela e promozione del territorio dei laghi e dei fiumi.



Gli chef e i ristoranti che parteciperanno all'evento

L'idea alla base di **Gente di Lago e di Fiume** è la contaminazione: un mondo che si riunisce in mezzo al lago e lo **contamina con nuove idee** e punti di vista. **Gli 11 ristoranti dell'Isola dei Pescatori** proporranno il loro piatto storico, quello della tradizione che cucinano da sempre. **Lo chef Marco Sacco** porterà chef, stellati e non, da tutta Italia per farli entrare nelle cucine dell'isola e reinterpretare quei piatti. Una ricetta storica che si evolve. L'evoluzione non può venire da chi quella ricetta la cucina tutti i giorni. Viene dal punto di vista esterno. Da qualcuno che arriva e vede qualcosa in quella ricetta, trasmettendo un nuovo messaggio. In questo modo **la tradizione del pesce di lago** incontrerà l'innovazione di un mondo di professionisti che arriva e la trasforma. Tra i nomi degli chef che parteciperanno all'evento ci sono Chicco Cerea del ristorante "Da Vittorio" che cucinerà al ristorante Italia con Sergio Rolleri, Eugenio Boer del ristorante Boer che preparerà il suo piatto al Verbano con Patrick Merlotti e Luca Marchin de "L'Erba del Re", Cesare Battisti del ristorante Ratanà all'Ara 36 con Angelo Doriano e Renato Bosco di Saporè che sarà ospite nelle cucine di Alberto Todisco di Chez Manuel. E non poteva di certo mancare **Paolo Griffa**, chef del Grand Hotel Royal di Courmayeur, apprezzatissimo e talentuoso sous chef di Marco Sacco fino al 2015. Lui cucinerà con Alessandro Donatello e Christian Turra a La Rondine di Giuseppe Rinaldi.

Il supporto della Navigazione Laghi al progetto Gente di Lago e di Fiume

La prima cosa che vuole sottolineare **Monica Colla**, direttore operativo dell'associazione Gente di Lago e di Fiume, parlando dell'evento è il grande supporto ricevuto dalla **Gestione Navigazione Laghi**, partner fondamentale per l'organizzazione di questo evento sull'**Isola dei Pescatori**. La **Gestione Navigazione Laghi** gestisce 94 scali e 97 imbarcazioni tra battelli, motonavi, traghetti autoveicoli, aliscafi e catamarani, oltre a due piroscafi d'epoca. La Navigazione Laghi trasporta quasi **10 milioni di passeggeri all'anno**, oltre a 700.00 autoveicoli. La **Navigazione Lago Maggiore** in particolare opera in 29 scali collegando le principali località con le meraviglie artistiche e culturali del posto, tra cui i giardini delle residenze Borromeo o l'eremo di Santa Caterina del Sasso. Proprio uno di questi 29 scali, quello di Stresa, sarà completamente dedicato al trasporto dei partecipanti all'evento verso l'Isola dei Pescatori. L'evento e la sua realizzazione sono stati resi possibili proprio dalla cooperazione della gente di lago, che ha unito sforzi e saper fare, per mostrare al mondo che vorrà venire a trovarli che il lago è tutto da scoprire. È la prima volta che **un ente governativo come la Navigazione Laghi** va in supporto di un evento completamente ideato e promosso da privati.

<https://www.informacibo.it/gente-di-lago-e-di-fiume-un-weekend-alla-scoperta-delle-acque-dolci/>



Marco Sacco e l'Associazione Gente di Lago

Marco Sacco è il presidente dell'Associazione Gente di Lago, oltre a essere uno che il lago lo vive a 360° con il suo ristorante Piccolo Lago, sul lago di Mergozzo. Quando chiediamo a Marco Sacco che cosa significhi per lui il lago e la sua associazione, ci risponde con un'immagine, quella del bacino interno. Ci spiega come, all'apparenza, un bacino interno come il lago possa sembrare limitativo. Ma è solo un punto di vista. Il bacino interno necessita di essere osservato e vissuto da vicino, di essere contaminato di idee e stimoli. Per lui l'acqua è stata un percorso di vita, e **l'associazione è un modo per restituire qualcosa** a un territorio che gli ha dato molto. Restituire è far capire al mondo chi è **la gente di lago**, e la loro quotidianità. Lo chef ci tiene a spiegare che **Gente di Lago e di Fiume** non è un'associazione di categoria: "È nata un'associazione non di categoria, ma di **gente di lago pensante**. Quelli che fanno del lago il proprio lavoro". L'Associazione è partita dall'idea del lago, ma non ci sono confini. La situazione non è tanto diversa nel mare, come ha portato alla luce Pino Cuttaia, chef del ristorante "La Madia" e promotore a sua volta del progetto "Cookin'Med", che punta a preservare l'ecosistema marittimo. Gli chef si stanno mettendo in gioco facendosi promotori di questo tipo di iniziative. "Non facciamo solo un piatto" aggiunge Marco Sacco "raccontiamo anche una storia. E dietro questa storia deve esserci un progetto".

L'Isola dei Pescatori

L'**Isola dei Pescatori**, conosciuta anche come isola Superiore, è l'unica isola dell'arcipelago delle Borromee a essere abitata. Un'isola caratteristica di 100 metri per 350 che ospita un borgo con case dai lunghi balconi, utilizzati per essiccare il pesce. L'isola è abitata da 700 anni. **Gli abitanti oggi sono 35**, di cui solo 6 vivono di pesca. I pescatori per pescare pagano un diritto d'uso del lago alla famiglia Borromeo. I principi dal canto loro hanno l'obbligo di occuparsi del ripopolamento del lago con dei piani codificati e condivisi. Voluto proprio dai pescatori è anche il **Piccolo Museo della Pesca dell'Isola dei Pescatori**. Inaugurato nel 2016 nella casa donata dal musicista Ugo Ara, ex sede della scuola comunale dell'Isola. Il museo racconta l'arte della pesca, la vita e il lavoro su questa piccola isola. L'Isola dei Pescatori non è stata scelta a caso: **l'isola è il luogo per eccellenza della gente di lago**. All'inizio c'è stata un po' di diffidenza nei confronti del progetto, ma più in particolare dell'evento. Ma poi la diffidenza si vince di fronte a un progetto che mira proprio alla conservazione di questo stile di vita, e insieme all'associazione si è formato un sistema in cui tutti cooperano per dare vita a questo primo evento. E la cosa fondamentale per il successo, è stata riuscire a coinvolgere tutti nell'organizzazione.

Biglietti e informazioni

Il biglietto per l'evento si può acquistare in prevendita sul sito www.lagentedilago.com. Il biglietto include il trasporto sull'Isola a partire da Stresa, le degustazioni e la partecipazione alle attività. Il costo della prevendita è € 50 per gli adulti e 15 euro per i bambini dai 7 ai 12 anni (fino a 6 anni la partecipazione è gratuita).