

JAMES

MAGAZINE



LAGO MAGGIORE, “GENTE DI LAGO E DI FIUME”

Aprile 1, 2019 / [Redazione James](#) / Food / News

“L'acqua dolce è tornata protagonista, le preparazioni che valorizzano il pesce di fiume e di lago sono banco di prova per chef stellati e non e i consumatori cominciano a preferire la trota al pesce spada”

Con questi semplici, ma fino a pochi mesi fa impensabili, presupposti **Marco Sacco**, chef stellato del Piccolo Lago di Mergozzo (VB) e presidente dell'Associazione *Gente di Lago e di Fiume*, conferma per il prossimo **6 e 7 ottobre** la seconda edizione di "**Gente di Lago e di Fiume**", sempre nello splendido scenario dell'Isola dei Pescatori, sul Lago Maggiore.



Domenica 6 e lunedì 7 ottobre il piccolo borgo dell'isola tornerà ad animarsi per festeggiare un'idea, una visione alla base anche della nascita dell'Associazione, che ha visto la luce nel giugno del 2018: tutelare e valorizzare lo straordinario patrimonio custodito dalle acque dolci. Attraverso l'evento di ottobre, certo, ma non solo: il manifesto dell'associazione è, infatti, vero e proprio richiamo ad un impegno collettivo, 365 giorni all'anno, per contribuire ad un cambiamento culturale.

"Questo cambiamento culturale è già in atto" conferma non senza un pizzico di orgoglio Marco Sacco "me ne sono reso conto quando i miei colleghi, che come me utilizzano il pesce d'acqua dolce nel proprio menù, riconoscendone valore nutrizionale e proprietà organolettiche, hanno iniziato a ringraziarmi per aver dato loro voce. Me ne rendo conto quando giro per l'Italia e per il mondo, alla ricerca di nuove ispirazioni e nuovi contatti professionali, capisco il valore del lavoro portato avanti in questi mesi. Mi piace pensare al giugno 2018, mese di nascita dell'Associazione, come al lancio di un sasso nelle nostre acque dolci: dalla più vicina alla più distante, le onde circolari che si sono create sono proprio come gli effetti del nostro impegno per portare sempre più lontano la missione della gente di lago e di fiume".



Alcuni appuntamenti saranno organizzati nel corso dei prossimi mesi, come anteprima della grande due-giorni sull'Isola dei Pescatori, per dimostrare con i fatti il legame del territorio e dei suoi prodotti d'eccellenza con l'acqua dolce. L'Associazione Gente di Lago e di Fiume ha deciso di trasformare questo *fil rouge* in un manifesto programmatico, condiviso e sottoscritto da una coesa comunità di cuochi, pescatori, ittiologi, acquacoltori, produttori, enti e organizzazioni, ma anche da chi, senza possedere necessariamente professionalità o background specifici, crede fortemente nel progetto.

"Il nostro obiettivo" aggiunge Angelo Ruffoni, vicepresidente dell'Associazione "è certamente far crescere il valore culturale dell'evento di ottobre, ma in realtà sentiamo sempre più vicino alla realizzazione il sogno di allargare i confini geografici del nostro movimento, fatto di "gente" di lago e fiume: siamo certi che questa importante operazione potrà unire territori diversi, in cui scorre lo stesso "sangue", azzurro come le acque limpide di laghi e fiumi che sono custodi di deliziosi tesori ed inestimabili valori".

LAGENTEDILAGO.COM

Tags: "Gente di Lago e di Fiume", Cucina, lago, Marco Sacco, pesce d'acqua dolce

<http://www.jamesmagazine.it/news/lago-maggiore-gente-lago-fiume/>