

ADNKRONOS NAZIONALE

SOSTENIBILITA': 'GENTE DI LAGO E DI FIUME' A RACCOLTA NELL'ISOLA DEI PESCATORI =

Roma, 4 ott. (Adnkronos/Labitalia) - Sono 117 milioni laghi sulla terra, e poi fiumi, torrenti: uno straordinario patrimonio di acque dolci da conoscere, tutelare e valorizzare. Proprio sul cuore galleggiante di uno di loro, l'Isola dei Pescatori nel Lago Maggiore (il secondo più grande d'Italia), il 7 e 8 ottobre ci si darà

appuntamento per la prima edizione di 'Gente di lago e di fiume'. Due giorni di enogastronomia, cultura, animazione, incontri, workshop e laboratori per sensibilizzare sul futuro dell'ecosistema lacustre e fluviale. L'evento è promosso dall'Associazione 'Gente di lago e di fiume', nata su impulso dello chef due stelle Michelin Marco Sacco, con l'obiettivo di difendere e ridare dignità all'habitat complesso e poco conosciuto delle acque interne.

L'idea è di creare una grande comunità, in cui riunire cuochi, pescatori, ittiologi, acquacoltori, enti e organizzazioni, accanto a ristoratori, produttori, aziende, professionisti. Ma anche semplici cittadini, 'gente' che crede nell'importanza di tutelare e valorizzare questo straordinario patrimonio ambientale, culturale ed economico. Una vera e propria rete di formazione e informazione, che nasce in Italia sul Lago Maggiore e punta ad allargare velocemente i suoi confini regionali e nazionali.

Per il primo appuntamento, un vero e proprio tuffo nell'acqua dolce, è stata scelta la caratteristica Isola dei Pescatori (Vb), la più piccola delle Isole Borromee affacciate su Stresa e sul Lago Maggiore.

Domenica 7 ottobre sarà possibile scoprire la gastronomia lacustre, facendo tappa nelle 11 postazioni dei ristoranti dell'isola, che proporranno ricette a base di pesce di lago firmate in collaborazione con una vera e propria task force di chef internazionali.

(segue)

(Tri/Adnkronos)

SOSTENIBILITA': 'GENTE DI LAGO E DI FIUME' A RACCOLTA NELL'ISOLA DEI PESCATORI (2)

(Adnkronos/Labitalia) - Durante tutta la giornata, sarà possibile partecipare anche a lezioni di cucina, workshop e laboratori di approfondimento, per conoscere le specie ittiche e le proprietà organolettiche e nutrizionali del pesce d'acqua dolce. Le famiglie con i bambini potranno vivere l'emozione di assistere alla spettacolare dimostrazione di pesca con la tradizionale rete 'bedina'. Il Museo della Pesca aprirà le sue porte agli ospiti e si potranno ascoltare le storie dei pescatori, durante speciali lezioni in cui scoprire i segreti del mestiere e le tecniche antiche e moderne di riparazione delle reti. Si potrà visitare anche il Piroscampo a vapore 'Piemonte' del 1904.

Lunedì 8 ottobre, invece, la giornata sarà dedicata a un momento di dibattito e confronto. Istituzioni, enti, rappresentanti del mondo scientifico e produttivo si ritroveranno accanto ai professionisti dell'informazione e della comunicazione (giornalisti, blogger, influencer), per parlare del futuro dei laghi e delle acque dolci e rilanciare il loro potenziale culturale ed economico. La mattinata si concluderà con una risottata aperta anche a tutti i cuochi e le 'giacche bianche' che vorranno partecipare.

La sera, a Stresa, cena 'stellata' nella cornice del Grand Hotel des Iles Borromées Spa. 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 prevendita 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.