

## CHECK-IN

# ALLA SCOPERTA DEL PESCE D'ACQUA DOLCE

**G**ente di lago e di fiume, una delle più importanti associazioni in Italia nata per difendere e tutelare l'ecosistema delle acque interne, dà il via a un ciclo di cinque incontri gratuiti e aperti al pubblico all'insegna della sperimentazione gastronomica e della ricerca scientifica. Rappresentanti del mondo scientifico e produttivo, istituzioni, enti, studenti dell'Istituto alberghiero Maggia e, ovviamente, prestigiosi chef ospiti, si incontreranno al ristorante **Intesa Lago** per dare vita a una grande tavola rotonda dove protagonista assoluto sarà il pesce d'acqua dolce e la tutela del suo habitat, l'ecosistema lacustre e fluviale.

Ogni appuntamento sarà dedicato a una diversa macro tematica connessa a un differente pesce di acqua dolce - storione, carpa, luccio, trota e siluro - che sarà poi l'ingrediente principale dello show cooking di chef Sarco che, insieme a un collega stellato o di fama internazionale, realizzerà una ricetta "d'acqua dolce" che verrà consegnata a tutti i ristoranti che sposeranno la filosofia di Gente di lago e di fiume. Un piatto che sarà il risultato di una vera e propria riflessione gastronomica fra i più celebri chef del panorama nazionale, con l'obiettivo di diffondere e valorizzare il patrimonio gastronomico di cui Gente di



lago e di fiume è custode.

Successo per il primo appuntamento, il 21 giugno scorso, che ha visto protagonista "Lo storione - La cucina di lago fra tradizione e innovazione". Nel corso dell'incontro sono intervenuti l'imprenditore Marco Menghini, Vlad Parkin, giovane importatore di caviare per Voyage, e lo chef Cesare Battisti del Habitat. "La Carpa - Le farine, l'agricoltura e gli approvvigionamenti" è stato invece il focus del secondo incontro, che si è svolto il 5 luglio. C'è grande attesa per i prossimi appuntamenti. Spazio alla sostenibilità lunedì 26 luglio con "Il Lucido - La natura ci parla", incontro dedicato alle pratiche green possibili per la filiera produttiva che gravita attorno all'acqua dolce. "La Trota - Pesce allevato o pesce selvatico" sarà il tema attorno al quale si concentrerà la discussione lunedì 13 settembre, mentre l'ultimo appuntamento, in programma il 18 ottobre, sarà dedicato a "Il Siluro - Marketing territoriale".



Tutti gli incontri, aperti al pubblico (per prenotazioni contattare l'indirizzo [info@lagentedilago.com](mailto:info@lagentedilago.com)), si svolgeranno dalle 10 alle 12 nel ristorante **Piccolo Lago** (via Tuzzi 85, Verbania). Durante gli appuntamenti sarà attivo e disponibile il servizio bistrot e cocktail bar de El Piccolino, allestito nel giardino del **Piccolo Lago** con piatti alla carta e proposte del giorno (servizio a pagamento, consigliata la prenotazione al numero 0323586792).



***Il 21 giugno al **Piccolo Lago** di Verbania è partito il ciclo di appuntamenti aperti al pubblico sul mondo dell'acqua dolce, dalle ultime tendenze ai fornelli alle pratiche green e sostenibili per la filiera produttiva***