



## GENTE DI LAGO E DI FIUME: 5 incontri sullo stato dell'arte dell'acqua dolce

In attesa dell'edizione 2021 della manifestazione 'Gente di Lago e di Fiume', al via cinque incontri sullo stato dell'arte dell'acqua dolce. Tra cucina e molto altro. Ecco il calendario.

Il 21 giugno 2021 parte il ciclo di appuntamenti aperti al pubblico per affrontare le questioni più importanti e attuali legate al mondo dell'acqua dolce, dalle ultime tendenze ai fornelli alle pratiche green e sostenibili per la filiera produttiva. Ogni incontro sarà condito con uno **showcooking**, rigorosamente a base di pesce di lago o di fiume, realizzato a quattro mani dallo chef **Marco Sacco** insieme a un collega, sempre diverso, di fama internazionale. All'insegna della sperimentazione gastronomica e della ricerca scientifica.



**Gente di lago e di fiume** è una delle più importanti associazioni in Italia nata per difendere e tutelare l'ecosistema delle acque interne. Mentre fervono i preparativi della prossima edizione dell'evento, l'Associazione della gente di acqua dolce, capitanata dallo chef Marco Sacco, si dà appuntamento per cinque lunedì dal 21 giugno al 18 ottobre 2021 a Verbania. Rappresentanti del mondo scientifico e produttivo, Istituzioni, enti, studenti dell'Istituto Alberghiero Maggia e, ovviamente, prestigiosi chef ospiti, si incontreranno al ristorante **Piccolo 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 Sacco 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.

Ecco il calendario degli appuntamenti.

Si parte lunedì 21 giugno 2021 con **"Lo storione – La cucina di lago fra tradizione e innovazione"**. Nel corso dell'incontro intervengono Marco Menghini, imprenditore, Vlad Pankin giovane importatore di caviale per Voyage e lo chef **Cesare Battisti** del ristorante Ratanà.

**"La Carpa – Le farine, l'agricoltura e gli approvvigionamenti"** sarà invece il focus del secondo incontro, in programma lunedì 5 luglio. Spazio alla sostenibilità lunedì 26 luglio con **"Il Luccio – La natura ci parla"**, incontro dedicato alle soluzioni e alle pratiche green possibili per la filiera produttiva che gravita attorno all'acqua dolce. **"La Trota – Pesce allevato o pesce selvatico"** sarà la domanda attorno alla quale si concentrerà la discussione lunedì 13 settembre, mentre l'ultimo appuntamento in programma lunedì 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 presso il ristorante Piccolo Lago (via Turati 87, Verbania). Durante gli appuntamenti sarà attivo e disponibile il servizio bistro e cocktail bar de **Il Piccolino**, allestito nel giardino del Piccolo Lago con piatti alla carta e proposte del giorno (servizio a pagamento, consigliata la prenotazione al numero 0323586792).