



La Gazzetta del Gusto
Informazione per Buongustati

Gente di Lago e di Fiume: 5 incontri sul pesce d'acqua dolce

Nell'attesa dell'annuale evento che si terrà ad ottobre, l'Associazione guidata dallo chef Marco Sacco lancia cinque appuntamenti a Verbania per approfondire le questioni più importanti e attuali legate all'ecosistema lacustre e fluviale. Gli eventi, aperti al pubblico, prevedono anche cooking show e menù dedicati nei ristoranti aderenti all'iniziativa



L'Associazione Gente di Lago e di Fiume, guidata dallo chef Marco Sacco, si propone di far conoscere e proteggere l'ecosistema lacustre e fluviale. A tale scopo, ogni anno sul Lago Maggiore viene organizzato un evento aperto al pubblico che attira l'attenzione sulle "acque dolci" e sui loro tesori.

Gente di Lago e di Fiume: 5 appuntamenti a Verbania

Nell'attesa della nuova edizione, in programma a ottobre 2021, a Verbania si terranno **5 appuntamenti dal 21 giugno al 18 ottobre**, tutti di lunedì e dedicati ai temi di maggiore attualità legati al mondo dell'acqua dolce. Al ristorante **Piccolo Lago**, si incontreranno rappresentanti di enti e istituzioni, esponenti del mondo scientifico e produttivo, studenti dell'Istituto Alberghiero Maggia e, ovviamente, prestigiosi chef accomunati dal grande interesse per la valorizzazione e tutela dell'ecosistema lacustre e fluviale nonché della fauna che lo abita.

In ogni incontro si approfondirà una determinata 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.

Calendario degli incontri: si parte il 21 giugno con lo storione

Si parte lunedì **21 giugno** 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 saranno aperti al pubblico (per prenotazioni contattare l'indirizzo Info@lagentedilago.com) e si svolgeranno dalle 10 alle 12 presso il ristorante Piccolo Lago (via Turati 87, Verbania).