

# Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza

## Alla scoperta del pesce d'acqua dolce: 5 incontri tra sostenibilità e gusto

Il 21 giugno al Piccolo Lago di Verbania parte 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

**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. Così, mentre fervono i preparativi della prossima edizione della manifestazione, l'Associazione della gente di acqua dolce, capitanata dallo chef Marco Sacco, si dà appuntamento per cinque lunedì dal 21 giugno al 18 ottobre 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 dedicato a un pesce d'acqua dolce

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.

### Si comincia 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".

### Incontri aperti al pubblico

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 Turati 87, Verbania). Durante gli appuntamenti sarà attivo e disponibile il servizio bistrot 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).