



L'acqua dolce in cattedra: Gente di Lago

Gente di Lago e di Fiume edizione 2021

Al via 5 incontri sullo stato dell'arte dell'acqua dolce.

In attesa dell'edizione 2021 della manifestazione, da giugno a ottobre una serie di incontri con 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 da chef Sacco insieme a un collega, sempre diverso, di fama internazionale.

Gente di lago e di fiume è una delle più importanti associazione in Italia nata per difendere e tutelare l'ecosistema delle acque interne.



In attesa dell'edizione 2021 della manifestazione, da giugno a ottobre una serie di incontri con 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 da chef Sacco insieme a un collega, sempre diverso, di fama internazionale.

Gente di lago e di fiume è una delle più importanti associazione in Italia nata per difendere e tutelare l'ecosistema delle acque interne.

Lo scorso anno, causa pandemia la manifestazione si è limitata ad una serie di piatti guida di ogni ristorante, e quest'anno vuole ripartire alla grande.

L'ultima edizione risale al 2019, alla quale abbiamo partecipato raccontando di un grande successo, come negli anni precedenti.

Così, in attesa e in preparazione della prossima edizione della manifestazione, l'Associazione della gente di acqua dolce, capitanata dallo chef Marco Sacco ha creato un ciclo di cinque incontri gratuiti e aperti al pubblico all'insegna della sperimentazione gastronomica e della ricerca scientifica.

Per cinque lunedì, dal 21 giugno al 18 ottobre, l'appuntamento è a Verbania, con rappresentanti del mondo scientifico e produttivo, Istituzioni, enti, studenti dell'Istituto Alberghiero Maggia e prestigiosi chef ospiti.

Gli incontri al ristorante Piccolo Lago daranno vita ad 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 al collega presente 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:

- o **lunedì 21 giugno: “Lo storione – La cucina di lago fra tradizione e innovazione”**, con interventi di Marco Menghini, imprenditore, Vlad Pankin giovane importatore di caviale per Voyage e dello chef Cesare Battisti del ristorante Ratanà.
- o **lunedì 5 luglio: “La Carpa – Le farine, l'agricoltura e gli approvvigionamenti”**
- o **lunedì 26 luglio: “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.
- o **lunedì 13 settembre: “La Trota – Pesce allevato o pesce selvatico”**
- o **lunedì 18 ottobre** sarà dedicato a **“Il Siluro – Marketing territoriale”**.

Tutti gli incontri si svolgono dalle 10 alle 12 presso il ristorante Piccolo Lago (via Turati 87, Verbania). Sono aperti al pubblico (per prenotazioni contattare l'indirizzo info@lagentedilago.com).

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).