

Weekend Idea

Gente di lago e di fiume: il 21 giugno al via il ciclo di incontri sullo stato dell'arte dell'acqua dolce



In attesa dell'edizione 2021 della manifestazione, il 21 giugno 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 da chef Sacco insieme a un collega, sempre diverso, di fama internazionale.

Gente 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.

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 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 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).

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).

