



Comunicato stampa

AL VIA LA II EDIZIONE DI GENTE DI LAGO E DI FIUME: GASTRONOMIA STELLATA, INTRATTENIMENTO E DIVULGAZIONE PER RACCONTARE E TUTELARE LE ACQUE DOLCI

Il 6-7 ottobre sull'Isola dei Pescatori torna la manifestazione dedicata al mondo delle acque interne. Ricette stellate, conferenze, letture e concerti itineranti, performance artistiche e una grande caccia al tesoro coinvolgeranno il pubblico alla scoperta del patrimonio culturale, culinario e scientifico custodito sui fondali di fiumi e laghi

È a lato dei corsi d'acqua dolce che si sono sviluppate e sono progredite le più grandi civiltà della storia. Ancora oggi torrenti, fiumi e laghi costituiscono la base delle **riserve idriche** e, nella nostra Penisola in particolar modo, la principale fonte di **energia rinnovabile**.

Per portare all'attenzione nazionale questo inestimabile patrimonio, i prossimi **6 e 7 ottobre** sull'Isola dei Pescatori del Lago Maggiore torna "**Gente di lago e di fiume**", la manifestazione promossa dallo **Chef **Michelin Marco Sacco** e giunta quest'anno alla seconda edizione.

Dopo il successo dello scorso anno, Gente di lago e di fiume cresce nei numeri e negli appuntamenti, con un programma di iniziative che spazieranno da momenti di enogastronomia e divulgazione scientifica a performance artistiche e musicali, laboratori di pittura e artigianato, per far conoscere al grande pubblico i saperi e le tradizioni trasmesse da coloro che vivono a contatto con laghi e fiumi.

Domenica 6 ottobre un ricco panel di eventi, durante il corso di tutta la giornata, coinvolgerà i visitatori che giungeranno sull'Isola. Fra le novità più attese ci sarà la divertente **caccia al tesoro** che appassionerà grandi e piccoli nella ricerca degli indizi – enigmi, pezzi di un puzzle o semplici informazioni – che, caricati su una piattaforma multimediale, consentiranno di scoprire location inesplorate dell'Isola e curiosità sulle acque dolci, alla conquista del "**tesoro**" finale: una cena per due persone presso il ristorante ****Michelin "Piccolo Lago"** di Chef Marco Sacco.

Sarà possibile scoprire la **gastronomia di lago**, facendo tappa nelle **11 postazioni dei ristoranti dell'isola**, che proporranno **ricette a base di pesce di lago** firmate in collaborazione dagli chef resident con una vera e propria **task force di chef "ospiti" di fama internazionale**.

A partire dalle 11 verrà poi scoperto "**Dipingi'amo insieme – un lago a colori**", una grande tela su cui il pubblico potrà lasciare il proprio segno per la realizzazione di un'opera collettiva. Spazio anche a **letture itineranti** per un pubblico di ogni età, **spettacoli di magia, performance acrobatiche e di giocoleria**, tutto rigorosamente a tema acqua dolce. Il **quartetto d'archi Leopold Mozart Sinfonietta**, un ensemble di giovani e giovanissimi strumentisti, si esibirà in concerti in differenti location sui due lati dell'Isola. Sarà possibile, poi, assistere alla **dimostrazione di alcune delle attività tradizionali** della vita dei pescatori, come la "calata" e la "tinteggiatura" delle reti, la "pesca con la bedina", a cui si aggiunge la "sfilettatura del pesce" in un intrigante contest tra i pescatori del Lago Maggiore e quelli del Lago di Bolsena. Il potenziale dell'ecosistema lacustre o le criticità più urgenti a esso connesse saranno invece approfonditi nel corso di interessanti conferenze, tenute da esperti del settore, mentre gli "**Acquari aperti**" permetteranno di conoscere da vicino i principali pesci di lago.

Curiosando tra i vicoli dell'Isola si potranno anche scoprire tesori culturali come il **Museo della Pesca** e la **Casa Museo Andrea Ruffoni**.

Durante la giornata saranno inoltre **premiati i progetti selezionati del “concorso di idee”** per la valorizzazione delle acque dolci.

La giornata di **lunedì 7 ottobre**, invece, sarà dedicata al **dibattito e al confronto** nazionale. Istituzioni, enti, rappresentanti del mondo scientifico e produttivo si ritroveranno accanto agli chef e ai professionisti dell’informazione e della comunicazione per parlare del futuro dei laghi e delle acque dolci, con l’obiettivo di sensibilizzare l’opinione pubblica sulle problematiche più attuali, come quelle ambientali, e per rilanciarne l’immenso potenziale culturale ed economico.

Tra i dibattiti in programma anche quello che vedrà coinvolti sette grandi chef in un incontro dal titolo *“Dal lago al mare, le nostre acque si difendono anche con la cucina”*.

Interverranno **Enrico Cerea** ***Michelin, **Cristina Bowerman** *Michelin, **Gianfranco Pascucci** *Michelin, **Luigi Taglienti** *Michelin, **Marco Campanella** *Michelin, **Cesare Battisti** e **Paolo Barrale**, mentre il padrone di casa **Marco Sacco** racconterà i due anni di attività di Gente di Lago e di Fiume.

La mattinata si concluderà con una **risottata collettiva** che coinvolgerà ben 16 *“giacche bianche”*.

La giornata di lunedì si chiuderà con l’attesa **cena di gala firmata da sette chef in arrivo da 4 ristoranti stellati**, affiancati da un mastro cioccolatiere e sotto la supervisione di Marco Sacco, che sarà servita nelle sale del Grand Hotel Des Iles Borromées a Stresa. Il costo di partecipazione, 200 euro a testa, sarà un contributo al sostegno dei progetti futuri di Gente di lago e di fiume.

L’evento è promosso dall’**Associazione “Gente di lago e di fiume”**, nata su impulso dello Chef **Michelin **Marco Sacco**.

Ha ottenuto il patrocinio del Ministero per le politiche agricole, alimentari e del turismo MIPAAFT, della Commissione Italo – Svizzera per la pesca, di Regione Piemonte, della Provincia del Verbano Cusio Ossola, della Città di Verbania e della Città di Stresa.

Si avvale del sostegno dei main partner Banca Intesa Sanpaolo, La Stampa, Fondazione Cariplo, Global Pesca, Acqua Panna e S. Pellegrino, Lavazza e Distretto Turistico dei Laghi e della collaborazione dell’Istituto Alberghiero Maggia di Stresa.

Il ricavato dell’evento servirà a sostenere iniziative di tutela e promozione dei laghi e dei fiumi.

Per prendere parte all’evento Gente di lago e di fiume è possibile acquistare in prevendita il biglietto, che include il trasporto sull’Isola, le degustazioni enogastronomiche e la partecipazione a tutte le attività, sul sito www.lagentedilago.com oppure presso il Ristorante Piccolo Lago (Verbania, via F. Turati 87). Il costo è di 50 euro per gli adulti (60 il giorno dell’evento) e di 15 euro per i bambini dai 7 ai 12 anni (gratis fino a 6 anni). In caso di maltempo l’evento si svolgerà al coperto.

Per info: info@lagentedilago.com Tel. 0323 586792 | Ufficio stampa: comunicazione@lagentedilago.com