



Fai la differenza con i brodi Knorr. Scopri qual è la gamma più adatta al tuo stile di cucina



Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Venerdì 10 Novembre 2023 | aggiornato alle 11:41 | 100849 articoli pubblicati

CHECK-IN

APP DOWNLOAD

**iCareSystem⁺**
AutoDose
Semplice. Sicuro. Pulito.

Scopri di più sul nuovo sistema di lavaggio autonomo.

RATIONAL

ROTARI
TRENTO DOCMetodo Classico.
Emozione Contemporanea.**⚡** peste suina in un cinghiale morto in alta Valtrebbia **11:01** Da Tuttotfabrodo arrivano i ravioli cinesi Michelin 2024 limited edition **10:30** Zuppa di cipolle con Gorgonzola Dop

HOME » APPUNTAMENTI » MANIFESTAZIONI

“Gente di lago e di fiume”: 15 chef stellati protagonisti sul lago Maggiore

Quindici chef stellati si riuniranno domenica 15 ottobre sull'Isola Pescatori a Stresa sul lago Maggiore, per la sesta edizione dell'evento Gente di lago e di fiume. Tra questi, ci saranno due cuochi con tre stelle Michelin.

11 ottobre 2023 | 18:13



Quindici chef stellati si riuniranno domenica 15 ottobre sull'Isola Pescatori a Stresa sul lago Maggiore, per la sesta edizione dell'evento “Gente di lago e di fiume”. Tra questi, ci saranno due cuochi con tre stelle Michelin: Paolo Casagrande del Lasarte a Barcellona e Chicco Cerea del Da Vittorio a Brusaporto (Bergamo). Complessivamente, questi chef porteranno con sé ben 20 stelle Michelin e cucineranno insieme ai cuochi dei ristoranti locali in dieci “isole del gusto” allestite appositamente per l'occasione.



Francesco Cerea - foto dalla pagina Facebook Da Vittorio Ristorante

Tra i partecipanti ci saranno anche Marco Sacco, che ha due stelle Michelin ed è il fondatore di “Gente di lago e di fiume” ed altri chef stellati con una stella Michelin, tra cui Alessandro Gilmozzi dell'El Molin a Cavalese (Trento), Christian Balzo del Piano 35 a Torino, Andrea Aprea dell'Andrea Aprea Restaurant a Milano, Mauro Elli dell'Il Cantuccio ad Albavilla (Como), Luca Marchini de L'erba del re a Modena, Giorgio Bartolucci del L'atelier Restaurant e Bistrot a Domodossola (Vco), Paolo Griffa del Caffè Nazionale ad Aosta, Gianfranco Pascucci dell'Al Porticciolo a Fiumicino (Roma), Felice Lo Basso del Felix Lo Basso Home&Restaurant a Milano, Riccardo Bassetti dell'Il Porticciolo a Laveno Mombello (Varese), Marta Grassi del Tantris a Novara e Davide Marzullo della Trattoria Contemporanea a Lomazzo (Como).

[Iscriviti alla newsletter su WhatsApp](#)

© Riproduzione riservata

[STAMPA](#)

HOME » APPUNTAMENTI » MANIFESTAZIONI

» “Gente di lago e di fiume”: 15 chef stellati protagonisti sul lago Maggiore - Italia a Tavola

[CHEF](#) [STRESA](#) [EVENTO](#) [LAGO MAGGIORE](#) [MICHELIN](#) [ISOLA PESCATORI](#)

SCRIVI UN COMMENTO

LE ALTRE NOTIZIE FLASH

11:27
EMILIA-ROMAGNA, PESTE SUINA IN UN CINGHIALE MORTO IN ALTA VALTREBBIA

In alta Valtrebbia è stato registrato il primo caso di peste suina africana in Emilia-Romagna, nel Piacentino. Sono stati alcuni escursionisti in gita in Valboreca a trovare la carcassa [...]

18:37
AL VIA LA 3ª EDIZIONE DEL CONCORSO “MIGLIOR ENOTECARIO D'ITALIA”

Dal 9 novembre 2023 al 31 gennaio 2024 saranno aperte le iscrizioni. Seguiranno tre prove, la prima e la seconda online nel mese di febbraio 2024, la finale si terrà invece a novembre 2024 a Roma in presenza [...]

17:39
TECNOINOX, SILVIA GREGORIN NUOVO MARKETING MANAGER DELL'AZIENDA

L'azienda di Porcia ha individuato in Silvia Gregorin il profilo manageriale per ideare e coordinare le attività di marketing e comunicazione omnicanaale per il brand Tecnoinox in Italia e sui mercati esteri [...]

16:26
IL VETRO CAVO PER LE BOTTIGLIE DI VINO COSTA TROPPO: COMPETITIVITÀ A RISCHIO

L'aumento del costo del vetro cavo per le bottiglie, con un incremento del 58% in 18 mesi, sta mettendo a rischio la competitività del vino italiano sia sul mercato nazionale che estero. Coldiretti e Filiera Italia [...]

14:41
PERE E KIWI, DAL MINISTERO DELL'AGRICOLTURA 12 MILIONI DI EURO DI AIUTI

Il decreto del Masaf, con il via libera della conferenza Stato-Regioni, destina 12 milioni di euro a supporto delle filiere della pera e del kiwi. Questa iniziativa, promossa dal Ministro Francesco Lollobrigida [...]

12:35
IMPERIA, I BALNEARI SI AFFIDANO A UN AVVOCATO PER LA SCADENZA DELLE CONCESSIONI

Il Sindacato dei balneari (Sib) della Confindustria della provincia di Imperia ha lanciato un nuovo servizio di assistenza per i propri membri. In vista della scadenza delle concessioni balneari, fissata per il [...]

[• Leggi CHECK-IN: Ristoranti, Hotel e Viaggi](#)[• Iscriviti alle newsletter settimanali via mail](#)[• Abbonati alla rivista cartacea Italia a Tavola](#)[• Iscriviti alla newsletter su WhatsApp](#)[• Ricevi le principali news su Telegram](#)

“Italia a Tavola è da sempre in prima linea per garantire un'informazione libera e aggiornamenti puntuali sul mondo dell'enogastronomia e del turismo, promuovendo la conoscenza di tutti i suoi protagonisti attraverso l'utilizzo dei diversi media disponibili”

Alberto Lupini

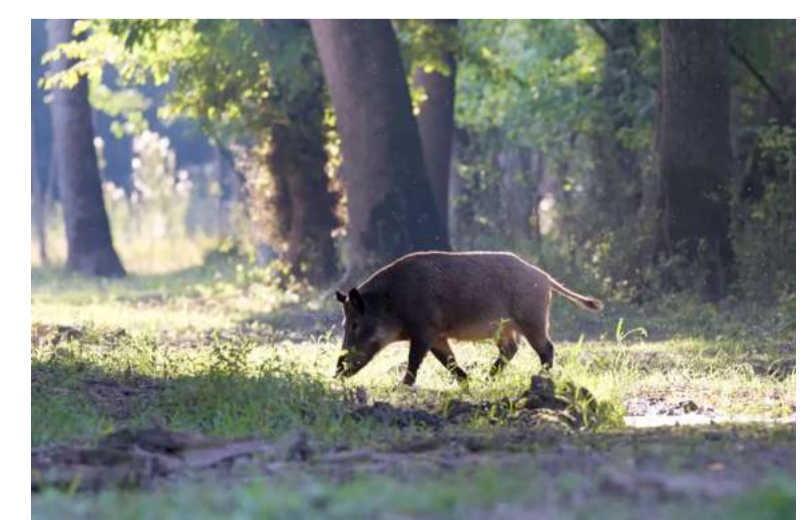
Articoli più letti



1. La carne coltivata sarà il cibo del futuro per gli astronauti nello spazio?
2. Dalla pizza al risotto fino al gelato: in arrivo il ricettario sul granchio blu
3. La pizza romana esce da Roma: è tempo della sfida con la napoletana?

[CLICCA PER I PRIMI DIECI](#)

Ultimi articoli

**Emilia-Romagna, peste suina in un cinghiale morto in alta Valtrebbia****Da Tuttotfabrodo arrivano i ravioli cinesi Michelin 2024 limited edition****Zuppa di cipolle con Gorgonzola Dop****A Natale i voli costeranno ancora di più? Governo e Antitrust “dormono”**