



ATTESI UN MIGLIAIO I VISITATORI-COMMENSALI

# Gente di lago, prevendite esaurite per l'evento sull'Isola Pescatori

Domenica 15 l'appuntamento che unisce sapori e cultura d'acqua dolce

CRISTINA PASTORE  
STRESA

Prevendite andate molto bene per i «braccialetti» di Gente di lago e di fiume 2023, tanto che al momento gli organizzatori hanno sospeso le vendite. La festa sull'Isola Pescatori di domenica 15 è gestibile con mille visitatori-commensali. Di più infatti si fatica a garantire un servizio all'altezza degli chef che si cimenteranno nei piatti distribuiti in dieci postazioni attorno all'isoletta nel cuore del golfo Borromeo, che torna a essere un laboratorio di proposte per valorizzare l'identità delle terre d'acqua dolce. In prevendita i biglietti, in forma di bracciale, da 40 euro sono andati rapidamente in esaurimento.

## Soddisfatto lo chef Sacco

Danno diritto a tutte le degustazioni e corollario di musica, visite guidate, performance artistiche, dimostrazioni dello scrigno di tradizioni dell'antico mestiere che ha

sfamato generazioni di abitanti del piccolo borgo galleggiante. Un ticket «all inclusive» che comprende anche andata e ritorno in barca da Stresa. «Ci siamo fermati nelle vendite, riservando qualche possibilità di acquisto sotto data ai super appassionati dell'evento, che per distrazione si sono dimenticati di prenotare entro il 30 settembre»

spiega lo chef bistellato Marco Sacco. E' il presidente dell'associazione «Gente di lago e di fiume», motore operativo di una kermesse che non si esaurirà nella giornata di domenica.

## Si continua lunedì 16

Il braccialetto dà infatti la possibilità di tornare sull'isola Pescatori lunedì 16, per se-

guire una mattina di incontri con ittiologi, ricercatori scientifici, critici gastronomici, esperti di acquacoltura che si confronteranno sui temi della sostenibilità della filiera produttiva degli ingredienti al centro dell'iniziativa cultural-gastronomica. Alle 13 poi tutti a pranzo sulla coda dell'isoletta, dove con le maxi padelle «guendaline», i cuochi prepareranno in un lavoro corale risotti e pastasciutte a tema.

## La parte didattica al Maggiore

«Coltivare l'acqua dolce» è il leitmotiv di questa edizione di «Gente di lago e di fiume», che avrà il suo risvolto maggiormente didattico martedì 17, quando al teatro Maggiore di Verbania molte classi delle scuole del territorio seguiranno gli interventi di esperti che si confronteranno sulla tutela e valorizzazione del patrimonio di biodiversità dei territori bagnati dai laghi, attraversati dai fiumi. «Quest'anno con una propo-

sta lunga tre giorni ci siamo impegnati a strutturare il nostro appuntamento annuale come un vero e proprio festival» spiega chef Sacco.

«Lo abbiamo potuto fare - continua - grazie al sostegno di molti, istituzioni e partner privati, e il coinvolgimento di tutta la comunità dell'isola Pescatori, orgogliosa custode di una perla in mezzo al Lago Maggiore, e di un numero crescente di colleghi di tutta Italia e dall'estero. Sono amici che mi chiedono di partecipare, di venire a conoscere in quest'occasione il nostro territorio tra acqua e montagne. E' già successo in passato: scoprono qualcosa di straordinario che non conoscevano e diventano un motore formidabile di promozione».

Ogni anno «Gente di lago e di fiume» rinnova un ideale ricettario, dove la tradizione incontra l'innovazione facendo di necessità virtù i conti con ciò che il cambiamento climatico produce nel popolamento di laghi e fiumi. Ci sono sempre meno lavarelli e persici in un habitat in cui si è insinuato un alieno come il pesce siluro. Le acque sono molto pulite e specie come le alborelle sono scomparse. Le nuove idee nascono dall'incontro dei ristoratori dell'isoletta con chef ospiti, molti di loro del firmamento Michelin. Quest'anno sono 15: tra





loro i tre stelle Chicco Cerea  
e Paolo Casagrande. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Lo chef bistellato  
Marco Sacco

