



Tra Stresa e Verbania: "Gente di lago e di fiume"



Dove Isola dei Pescatori, Stresa e Verbania Indirizzo non disponibile

Quando Dal 15/10/2023 al 17/10/2023 Orario non disponibile

PrezzoPrezzo non disponibile

Altre informazioni

Torna la 6a edizione di "Gente di Lago e di Fiume", la manifestazione che unisce gastronomia di acqua dolce, cultura, intrattenimento e divulgazione: l'appuntamento è il 15 e 16 ottobre 2023 sull'Isola Pescatori (Stresa) e il 17 ottobre al teatro Maggiore di Verbania. Lo scopo è valorizzare a 360 gradi il pesce di lago e di fiume ma anche ciò che implicitamente include ovvero saperi oltre a sapori, tradizioni, persone e progetti.

Il programma

Domenica 15 ottobre

Dalle 9.30 alle 12.30, a Stresa imbarcadero piazza Marconi accoglienza, acquisto/ritiro biglietti e accrediti, partenze per l'Isola Pescatori a cura del Consorzio motoscafisti C.M.A. Corsa di a/r compresa nel biglietto. Ultimo rientro alle 18.

Isola Pescatori

Alle 10 inizio intrattenimenti e attività tutto il giorno

In coda all'Isola:

- gli acquari del Comune di Poirino (Torino)
- "Acqua dolce al microscopio", attività per bambini con La Casa del Lago e Slow Food Verbania e Cusio
- "Pesci di legno", dai boschi all'arte con Fabrizio Pelfini
- "Acqua dolce, dolce miele", apiario d'autore, attività per bambini con Mauro Rutto
- "Vestirsi di carta" con l'artista Anna Bianchi
- Truccabimbi a cura di Sara makeup
- "Scritture di lago", autori leggono gialli ambientati sui laghi, a cura di Ambretta Sampietro

Sede Pro Loco

- "In profondità", installazione interattiva immersiva di Marco Cavallaro



Giardino Segreto

- Quadri di Carlo Bossone, pittore anzaschino

Via Ugo Ara

- Laboratorio "ConCreta" di Wanda Patrucco, opere di ceramica con l'antica tecnica

giapponese raku In Giro per l'Isola

- Il trampoliere in frac Floriano Negri

- Bandella folk della Val Vigezzo

- Gianluca Lapetina, l'artista con il suo taccuino

Alle 10.30 visita guidata all'Ecomuseo della Pesca e dell'isola Pescatori. La sede principale è la casa donata dal musicista Ugo Ara che fu sede delle elementari e oggi è un piccolo Museo della pesca; altri punti sono la storica casa Zanetti (sede della Pro loco), la chiesa di San Vittore di origine romanica, il caratteristico cimitero, la Casamuseo Andrea Ruffoni, l'antico molo, il porto, la caldaia per la tintura delle reti, la "coda" con il belvedere, gli scogli con incisioni a coppelle, le "sassere" frangiflutti, la via UgoAra con le antiche case che vi prospettano, di cui alcune risalenti al pieno e tardo medioevo.

Alle 11 Acrobata Chiara Cardini – In coda all'Isola

Alle 11.15 Pescatori in attività – In coda all'Isola

Alle 12 Inaugurazione 6ª edizione gente di lago e di fiume con chef, autorità e ospiti

Dalle 13 fino alle 15 apertura "isole del gusto"

Degustazioni alla scoperta della gastronomia d'acqua dolce: 10 postazioni con gli chef resident dei ristoranti dell'isola e ricette a base di pesce di lago firmate in collaborazione con chef ospiti di fama internazionale 5 postazioni con vini e birre artigianali.

Alle 13.30 interviste volanti in pillole a chef e altri ospiti – Palco in coda all'Isola

Alle 14.30 spettacolo "La lavanderia" di Chiara Cardini e Flambetta Foco Loco – in coda all'Isola

Alle 15 visita guidata all'Ecomuseo della Pesca e dell'isola Pescatori

Alle 15.30 spettacolo musicale "La foca e il violino - Come la musica diventa linguaggio tra umani e mammiferi marini" – dal Canada il violinista Sven Meier – in chiesa

Alle 16 Acrobata Chiara Cardini – in coda all'Isola

Alle 16, Pescatori in attività – in coda all'Isola

Musica sull'Isola

Dalle 13.30 alle 15.30 animano il percorso gastronomico tra le "Isole del giusto":

- Camilla Braganti voce e Francesco Valentini tastiera

- Edith Brinca voce e Davide Sartori chitarra

- Simone Locarni pianista jazz

- Giulio Camposano voce e tastiere

Direzione artistica Filippo Ripamonti.

Lunedì 16 ottobre

Isola pescatori (trasporto in autonomia)

Dalle 10 alle 12.30 "coltivare l'acqua dolce" Dibattiti tra scienza e gastronomia

"Gli scenari futuri della ristorazione, come rendersi sostenibili in un mondo che non ha risorse infinite". Quale posizione prendono i diversi segmenti della ristorazione rispetto a questi temi? Intervengono: Luigi Cremona, critico gastronomico, modera il dibattito, Paolo Casagrande, chef tre stelle Michelin al Lasarte di Barcellona, Marco Sacco, presidente di Gente di Lago e di Fiume e chef due stelle Michelin al Piccolo Lago di Verbania, Nicoletta Giusti, docente esperta in marketing strategico, docente all'Ecole de Gestion Friburgo, Giacomo Pini, esperto di Management del turismo e della ristorazione internazionale, Pier Paolo Gibertoni, veterinario ittologo e vicepresidente associazione Gente di Lago e di Fiume E con la partecipazione degli chef Andrea Lo Cicero, Renato



Bosco, Giancarlo Morelli.

Alle 13 "Guendaline in festa" in coda all'isola

Chef associati a Gente di Lago e di Fiume - e non - cucinano nelle due Guendaline (maxi pentole Crafond in alluminio pressofuso della misura di 1,40 e 1,80 metri di diametro) primi piatti con pesce di lago per concludere la due giorni di festa sull'isola e ringraziare partecipanti, collaboratori, volontari e amici di Gente di lago e di Fiume

Martedì 17 ottobre

Verbania – Teatro il Maggiore

Dalle 10 alle 13.00 Incontro dedicato alle scuole e ai cittadini, ingresso libero

"Coltivare l'acqua dolce. Le nuove generazioni e la convivenza con le risorse che non sono infinite".

Casi studio a cura degli ospiti Pier Paolo Gibertoni, veterinario ittologo e vicepresidente Associazione Gente di Lago e di Fiume, Marco Sacco, presidente di Gente di Lago e di Fiume e chef due stelle Michelin al Piccolo Lago di Verbania, Paolo Casagrande, chef tre stelle Michelin al Lasarte di Barcellona, Marcello Arcangeli, direttore training e innovation center mondo Lavazza, Luigi Cremona, critico gastronomico, Lorenza Vitali, giornalista, esperta di comunicazione e design, Giacomo Pini, esperto di Management del turismo e della ristorazione internazionale, Carlo Zoppis, amministratore delegato Zoppis Srl, nella distribuzione del beverage dal 1916 E con la partecipazione degli chef Paolo Griffa, Gianfranco Pascucci, Renato Bosco, Andrea Lo Cicero.

