



Sesta edizione di Gente di Lago e di Fiume: coltivare l'acqua dolce



Ben 19 chef stellati arriveranno sul Lago Maggiore



“Gente di Lago e di Fiume” fa da connettore tra chef e mondi. Dalla prima edizione ha creduto che nel valore del confronto, nell’amicizia, dei rapporti che si instaurano per poi crescere oppure si consolidano. L’evento di “Gente di Lago e di Fiume” diventa ogni volta un ritrovo di grandi chef da tutta Italia - stavolta anche dalla Spagna - che portano i loro saperi e sapori, le loro visioni avveniristiche, la loro filosofia. Contaminazione è ricchezza.

L’edizione 2023 sarà una pioggia di stelle: confermata la presenza degli chef tre stelle Michelin **Chicco Cerea** (Da Vittorio a Brusaporto) e **Paolo Casagrande** (Lasarte di Barcellona) e poi **Marco Sacco** (due stelle al Piccolo Lago di Verbania), **Alessandro Gilmozzi** (una stella a El Molin di Cavalese), **Christian Balzo** (una stella a Piano35 a Torino) **Andrea Aprea** (una stella dell’Andrea Aprea Restaurant di Milano),



Mauro Elli (una stella al Cantuccio di Albavilla), **Luca Marchini** (una stella a L'erba del Re di Modena), **Giorgio Bartolucci** (una stella a L'Atelier Restaurant e Bistrot di Domodossola), **Paolo Griffa** (una stella al Caffè Nazionale di Aosta), **Gianfranco Pascucci** (una stella Al Porticciolo di Fiumicino), **Felix Lo Basso** (una stella all'Home&Restaurant di Milano), **Riccardo Bassetti** (una stella a Il Porticciolo di Laveno Mombello), **Marta Grassi** (una stella al Tantris di Novara).

Agli chef stellati si aggiungono una quindicina di altri chef del territorio - e non - a completare un "esercito" di altre giacche bianche che si riunirà nella tre-giorni del 15, 16 e 17 ottobre tra l'Isola Pescatori (Stresa) e il teatro Maggiore di Verbania.

Domenica 15 Ottobre - Isola Pescatori; Dalle 10 alle 17 - Percorso gastronomico diffuso, punti beverage, musica, cultura, interviste volanti, spettacoli itineranti e in più punti dell'isola

Ore 12 - Inaugurazione

Dalle 13 alle 15 - Isole del gusto aperte

Lunedì 16 Ottobre - Isola Pescatori

Dalle 10 alle 15 - Dibattiti scientifici, approfondimenti con chef, ittiologi, esperti di ambiente, ecosostenibilità, cultura, giornalisti ed esperti del mondo del food

Ore 13 - "Guendaline in festa" con pranzo preparato dagli chef di Gente di Lago e di Fiume

Martedì 17 Ottobre - Teatro il Maggiore Verbania

Dalle 10 alle 13 - Incontro con le scuole e i cittadini: "La cultura dell'acqua dolce" in ogni sfaccettatura con chef, ittiologi, giornalisti.

Biglietti

Il biglietto dà diritto domenica a trasporto a/r in taxi boat da Stresa all'Isola Pescatori, "Isole del gusto" e intrattenimento senza limiti più la mattinata del lunedì. Martedì a Verbania l'ingresso è libero.

- fino al 30/09: 45 euro o carnet 10 biglietti 400 euro

- 01/10 al 09/10: 50 euro o carnet 10 biglietti 450 euro

- 10/10 al 15/10: 60 euro

Ridotti

Ragazzi 7-17 anni: 20 euro*

Bambini fino a 6 anni gratis*

* tutti i braccialetti danno diritto alle consumazioni

