



Quindici chef stellati sul Lago Maggiore

Anche i tre stelle Michel Casagrande e Chicco Cerea domenica all'Isola Pescatori per "Gente di lago e di fiume" ALTA CUCINA

Sono 15 gli chef stellati attesi domenica all'Isola Pescatori, a Stresa, sul lago Maggiore per la sesta edizione di 'Gente di lago e di fiume'. Tra loro, anche i tre stelle Michelin Paolo Casagrande, del Lasarte di Barcellona, e Chicco Cerea, del Da Vittorio di Brusaporto (Bergamo). Gli chef, che complessivamente portano sull'isola 20 stelle, domenica 15 ottobre, cucineranno insieme ai cuochi dei ristoranti locali in dieci isole del gusto allestite per l'occasione.

GLI ALTRI PRESENTI

Presenti Marco Sacco (due stelle al Piccolo Lago di Mergozzo, Vco, nonché fondatore di 'Gente di lago e di fiume'), e gli chef con una stella Alessandro Gilmozzi (El Molin di Cavalese, Trento), Christian Balzo (Piano 35 a Torino), Andrea Aprea (Andrea Aprea Restaurant di Milano), Mauro Elli (Il Cantuccio di Albavilla, Como), Luca Marchini (L'erba del re di Modena), Giorgio Bartolucci (L'atelier Restaurant e Bistrot di Domodossola, Vco), Paolo Griffa (Caffè Nazionale ad Aosta), Gianfranco Pascucci (Al porticciolo di Fiumicino, Roma), Felice Lo Basso (Felix Lo Basso Home&Restaurant di Milano), Riccardo Bassetti (Il Porticciolo a Laveno Mombello, Varese), Marta Grassi (Tantris di Novara) e Davide Marzullo (Trattoria contemporanea di Lomazzo, Como).

LE PROPOSTE CULINARIE

Le proposte in cucina: i celebri paccheri 'Alla Vittoriò, il carpione, il lavarello in saor, il salmerino in crosta di cornflakes e salsa di bagna caoda, due risotti, la terrina di siluro, perca e trota con polpette di lago, la pinsa con burrata e trota affumicata, il dessert 'Carpe diem' a base di carpa e la torta al limone. I cuochi complessivamente impegnati nella preparazione dei piatti sono più di cinquanta. Il tema dell'edizione 2023 di 'Gente di lago e di fiume', che fin dalla sua nascita ha lo scopo di promuovere e valorizzare le acque interne e i loro prodotti, è riassunto nello slogan 'Coltivare l'acqua dolce: "Significa tutto, prendersi cura dell'ecosistema, formare i giovani, creare curiosità, educare a una mentalità di rispetto e consapevolezza" spiega Marco Sacco. "I pescatori sul lago Maggiore sono oramai pochi, bisogna capire il motivo e creare nuove situazioni. Penso alla pesca ma anche all'acquacoltura, che non è più quella di un tempo: oggi si può fare senza mangimi, seguendo un processo naturale, crescendo i pesci in aree di lago oppure in vasche molto grandi alimentate da acqua di sorgente." Lunedì l'evento prosegue, sempre sull'Isola Pescatori, con un dibattito e con la tradizionale preparazione dei primi piatti di pesce nelle 'Guendaline', due maxi pentole dal diametro di 1,4 e 1,8 metri; martedì chiusura con l'appuntamento rivolto alle scuole al teatro Maggiore di Verbania.

r.w.

© Riproduzione Riservata

