



## Stresa: chef e pesce di lago sull'Isola

Inaugurata la tre giorni di cucina che esalta le ricette con specie ittiche del Verbano LA RASSEGNA

In un'atmosfera da sogno, con profumi che accendono le papille gustative, sull'Isola dei Pescatori è stata inaugurata la sesta edizione di una tre giorni dedicata al pesce di lago.

Organizzata da "Gente di Lago e di fiume", associazione presieduta dallo chef stellato

Marco Sacco, la manifestazione vuole raccontare il patrimonio ittico del Verbano.

PERSICO, COREGONE...

Oggi, domenica 15 ottobre, sul piccolo lembo di terra, chef provenienti da tutta Italia sono all'opera, insieme ai maestri della cucina presenti sull'Isola, per preparare piatti che esaltano il pesce persico, il coregone, il luccio, rivisitando e sperimentando le ricette.

Negli stand che punteggiano l'isola è possibile assaggiare ciò che il lago e la fantasia degli chef offrono. Ma non solo buon cibo, anche cultura lacustre e consapevolezza di ciò che il pesce di lago rappresenta.

IL GOVERNATORE IN COLLEGAMENTO

Alle presenza delle molte autorità del Verbanio-Cusio Ossola e in collegamento video con il presidente della Regione Piemonte Alberto Cirio, è stato rimarcato quanto il territorio sia ricco e quanto la pesca vada salvaguardata.

IL PROGRAMMA

La kermesse proseguirà domani, lunedì 16 ottobre, con incontri alla presenza di esperti, critici gastronomici e ittiologi per approfondire le potenzialità dello sviluppo sostenibile della ristorazione e dell'ambiente di lago. Martedì 17, poi, a Verbania un incontro dedicato alle scuole e ai cittadini per raccontare la convivenza con le risorse ittiche.

Paola Grimaldi

© Riproduzione Riservata

