



Gente di Lago e di Fiume 2023: giornata di dibattiti e conferenze sull'Isola Pescatori



Il programma della seconda giornata della manifestazione gastronomica



Seconda giornata per **Gente di Lago e di Fiume 2023**, la manifestazione che ha come protagonista la gastronomia d'acqua dolce, e che si tiene tra l'Isola Pescatori e il Teatro Maggiore di Verbania.

Lunedì **16 ottobre** il programma ha inizio alle 10, con i primi trasporti verso l'Isola Pescatori (il trasporto via motoscafo va programmato in autonomia, fino alle 12.30).

La giornata ha come tema centrale "**Coltivare l'acqua dolce**", con una serie di dibattiti e conferenze tra scienza e gastronomia intitolata "Gli scenari futuri della ristorazione, come rendersi sostenibili in un mondo che non ha risorse infinite". Intervengono lo chef tre stelle Michelin



Paolo Casagrande (ristorante Lasarte di Barcellona), lo chef due stelle Michelin e presidente di Gente di Lago e di fiume **Marco Sacco** (Piccolo Lago di Verbania), l'esperta di marketing strategico **Nicoletta Giusti**, l'esperto di Management del turismo e della ristorazione internazionale **Giacomo Pini**, il veterinario ittologo **Pier Paolo Gibertoni** e gli chef **Andrea Lo Cicero**, **Renato Bosco** e **Giancarlo Morelli**. A moderare gli interventi il critico gastronomico **Luigi Cremona**.

Al termine del dibattito, alle 13, via a "Guendaline in festa": gli chef ospiti della manifestazione cucinano nelle famose **Guendaline**, enormi pentole dal diametro di 180 cm) alcuni primi piatti con pesce di lago, per concludere i due giorni di festa sull'Isola Pescatori.

