



Gente di Lago e di Fiume si sposta al Maggiore con un incontro per le scuole



Ultimo appuntamento per la manifestazione dedicata alla gastronomia d'acqua dolce



Giunge al termine **martedì 17 ottobre** la sesta edizione di **Gente di Lago e di Fiume**, la manifestazione dedicata alla gastronomia e alle tradizioni d'acqua dolce, che nei giorni scorsi ha raccolto numerosi chef stellati sull'Isola Pescatori. Per l'ultimo giorno la manifestazione si sposta al **Teatro Il Maggiore di Verbania**, per un incontro dedicato agli alunni di tutte le scuole e ai cittadini, con ingresso libero.

La giornata si svolge dalle 10 alle 13, con una serie di incontri e dibattiti sul tema centrale di questa edizione di Gente di Lago e di Fiume, "Coltivare l'acqua dolce". Gli interventi analizzano la tematica "Le nuove generazioni e la convivenza con le risorse che non sono infinite" e vedono la partecipazione di diversi esperti. Tra gli ospiti troviamo **Marco Sacco**, chef due stelle Michelin del Piccolo Lago di Verbania e presidente di Gente di Lago, **Paolo Casagrande**, chef tre stelle Michelin del Lasarte di Barcellona, ma



anche il veterinario ittologo **Pier Paolo Gibertoni**, il direttore training e innovation center mondo Lavazza **Marcello Arcangeli**, il critico gastronomico **Luigi Cremona**, la giornalista **Lorenza Vitali**, l'esperto di Management del turismo e della ristorazione internazionale **Giacomo Pini** e l'amministratore delegato di Zoppis Srl **Carlo Zoppis**. È prevista anche la partecipazione degli chef **Paolo Griffa**, **Gianfranco Pascucci**, **Renato Bosco** e **Andrea Lo**

Cicero.

