VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Gente di lago e di fiume porta oltre mille persone sull'Isola dei Pescatori

Erika La Rosa · Sunday, October 16th, 2022

Un migliaio i biglietti venduti, 11 gli chef ospiti coinvolti e altrettanti gli chef resident, oltre 4.000 piatti serviti. Sono i numeri del successo della V edizione di Gente di Lago e di Fiume, l'evento voluto e ideato dallo chef due stelle Michelin Marco Sacco, e tornata in presenza dopo due anni di pausa per l'emergenza Covid-19. Ospite d'onore della giornata è stata Tessa Gelisio, giornalista, conduttrice e attivista per l'ambiente che ha tagliato il nastro insieme a chef Sacco.

Per un giorno l'Isola dei Pescatori è stata trasformata nella mecca del pesce di lago con 13 postazioni food animate dagli chef Luca Marchini (L'Erba del Re – Modena), Mauro Elli (Il Cantuccio – Albavilla – CO), Davide e Nicola Trentin (Le Delizie del Grano – Cittadella – PD), Giorgio Bartolucci (Atelier Restaurant e Bistrot – Domodossola – VB), Gianni Tarabini (La Fiorida – Mantello – SO), Renato Bosco (Saporé – San Martino Buon Albergo – VR), Cesare Battisti (Ratanà – Milano), Christian Balzo (Piano 35 – Torino), Federico Beretta (Feel Como – Como), Paolo Griffa (Paolo Griffa al Caffè Nazionale – Aosta), Max Celeste (Il Portale – Verbania). Lo chef Marco Sacco e lo chef Francesco Mirolla (Il Piccolo Lago – Mergozzo – VB) ha curato la Postazione “Guendalina”, per proporre il piatto simbolo di “Gente di Lago e di Fiume 2022”, il “Ramen di siluro”. Ogni chef ospite ha affiancato gli chef resident e gli chef dell'associazione Gente di Lago e di Fiume, proponendo un piatto speciale per la giornata, a base di pesce di lago.

Nel corso della giornata i partecipanti hanno potuto assistere anche a dimostrazioni della vita quotidiana dei pescatori, alla gara di sfilettatura tra chef e pescatori, assistere agli spettacoli di danza sull'acqua, all'intrattenimento musicale. I più piccoli hanno potuto ammirare da vicino i pesci di lago grazie agli acquari messi a disposizione dal comune di Poirino (To) e partecipare ai laboratori.

“Passione, amore, la conoscenza del territorio, la condivisione di tutti e la contaminazione tra i prodotti storici e locali e quelli portati da fuori hanno segnato il successo di questa edizione – dichiara **Marco Sacco, chef e presidente dell'associazione Gente di Lago e di Fiume** – quest'anno abbiamo voluto valorizzare i pesci meno pregiati, più poveri, per dare visibilità a quello che il pescatore non riesce a vendere, portandolo in cucina, trasformandolo in piatti di qualità e per fare sì che possa avere mercato, e questo è uno degli obiettivi di Gente di Lago, insieme alla diffusione di una cultura sull'ecosistema lacustre e fluviale”.

This entry was posted on Sunday, October 16th, 2022 at 7:20 pm and is filed under [Lombardia](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.