

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Presentato in Prefettura il progetto “Gente di Lago e di Fiume”

Redazione Varese News · Sunday, September 16th, 2018

Presentato in Prefettura il progetto “Gente di Lago e di Fiume”

E' stato presentato ieri mattina in prefettura il progetto "Gente di Lago e di Fiume", alla presenza del prefetto del Vco **Iginio Olita**, il presidente dell'Associazione Gente di Lago e di Fiume **Marco Sacco**, il vice presidente **Angelo Ruffoni** e il direttore operativo **Monica Colla**.

L'iniziativa, nata su impulso dello chef due stelle Michelin **Marco Sacco**, ha l'obiettivo di **difendere e ridare dignità all'habitat complesso e poco conosciuto delle acque interne**.

Presenti alla conferenza stampa anche il Commissario italiano per la pesca nelle acque italo-svizzere **Marco Zacchera**, il direttore di esercizio di Navigazione Lago Maggiore, **Gian Luca Mantegazza**, il sindaco di Verbania **Silvia Marchionini**, il presidente del Distretto turistico dei Laghi **Oreste Pastore**, il commissario della Fondazione Cariplo **Francesca Zanetta** e il responsabile Retail di Borgomanero di Intesa-Sanpaolo **Paolo Sulas**.

Il **primo evento** dell'Associazione Gente di Lago e di Fiume è in programma il **7-8 ottobre sull'Isola dei Pescatori**, piccola perla del Lago Maggiore.

«Abbiamo bisogno di queste iniziative perché valorizzare i laghi e i suoi prodotti può dare sviluppo al territorio e il territorio cresce solo con la collaborazione tra privati e istituzioni – ha sottolineato il prefetto del Vco, Iginio Olita –. È necessaria una sinergia e quando ciò avviene il successo della manifestazione è garantito».

«Gente di Lago e di Fiume è un pensiero che ho avuto anni fa e che oggi raccontiamo al mondo – ha spiegato il presidente dell'Associazione Gente di Lago e di Fiume Marco Sacco – Ci siamo associati, abbiamo fatto squadra per pensare al futuro del nostro territorio. Il futuro delle imprese, dei pescatori, dei piatti. Il 7 e l' 8 ottobre sull'Isola Pescatori tutti i ristoranti cucineranno per noi e dalla contaminazione degli chef provenienti da tutta Italia nasceranno dei piatti diversi da quelli visti fino a ora. Sarà anche l'occasione per raccontare quello che eravamo, quello che siamo e

quello che vorremo essere».

*«Gente di Lago e di fiume ha lo scopo di far rivivere alle persone esperienze che forse si sono perdute – **ha aggiunto il vice presidente dell'Associazione Angelo Ruffoni** – All'Isola dei Pescatori si potranno ritrovare tutte le ricette fatte con i nostri buonissimi pesci di lago, rivisitate da Marco Sacco e da tanti altri chef che ci faranno scoprire nuovi sapori».*

*«È una gioia vedere finalmente mettersi insieme diverse forze che possono dare del lago una immagine diversa – **ha commentato il Commissario italiano per la pesca nelle acque italo-svizzere Marco Zacchera** – Dalla cucina alla pesca, c'è una grande necessità di rilanciare questa risorsa: non solo dal punto di vista turistico, ma anche ittico. Il lago è soggetto a tante leggende metropolitane. Bisogna conoscerlo meglio, sfruttarlo e proteggerlo».*

*«Noi invitiamo sempre le persone a utilizzare la navigazione, perché consente di spostarsi rapidamente e senza stress e ci consente di andare in luoghi e di vedere paesaggi stupendi che non possono essere visti da nessun'altra parte.– **ha commentato il direttore di esercizio di Navigazione Lago Maggiore, Gian Luca Mantegazza** –. Per l'evento all'Isola Pescatori metteremo a disposizione la nave più ecologica che esiste sul lago, perché è a vapore: il Piroscifo Piemonte. Invito tutti a venire a vedere questa opera prodigiosa costruita nel 1904. Solo comprendendo il passato avremo delle ottime radici per il nostro futuro».*

*«Una iniziativa originale e fresca che guarda al futuro e al turismo – **ha sottolineato il sindaco di Verbania Silvia Marchionini** – Trovo molto positivo il ruolo di testimonial di persone come Marco Sacco e Angelo Ruffoni che danno prestigio al nostro territorio ed è ottima l'unione di più realtà che possono creare un nuovo gruppo a servizio della comunità».*

*«Questa idea punta a fare unione in un territorio dove spesso ognuno va nella propria direzione e aver messo insieme gli undici ristoratori dell'Isola dei Pescatori è un risultato eccezionale – **ha sottolineato Oreste Pastore, presidente del Distretto turistico dei Laghi** –. Ricordiamoci poi che la gente di lago non è solo quella che vive e lavora su questo territorio, ma anche i tanti turisti che apprezzano questo grande patrimonio e vengono a milioni per visitare i nostri laghi».*

*«Abbiamo deciso di sostenere questa manifestazione perché Cariplo è molto attenta alla cura del territorio – ha spiegato il commissario della Fondazione Cariplo **Francesca Zanetta** – Riteniamo che Gente di lago e di fiume unisca tutta la provincia del Verbano Cusio Ossola e ci obblighi a pensare quanto dobbiamo essere grati a questo territorio. Marco Sacco ci ha riuniti tutti con una sorta di "defibrillata" di cuore».*

L'idea è di **creare una grande comunità**, in cui riunire cuochi, pescatori, ittiologi, acquacoltori, enti e organizzazioni, accanto a ristoratori, produttori, aziende, professionisti. Ma anche semplici cittadini, "gente" che crede nell'importanza di tutelare e valorizzare questo straordinario patrimonio ambientale, culturale ed economico. Una vera e propria rete di formazione e informazione, che nasce in Italia sul Lago Maggiore e punta ad allargare velocemente i suoi confini regionali e nazionali.

Per il primo appuntamento, un vero e proprio tuffo nell'acqua dolce, è stata scelta la caratteristica Isola dei Pescatori (VB), la più piccola delle Isole Borromee affacciate su Stresa e sul Lago Maggiore.

Domenica 7 ottobre sarà possibile scoprire la **gastronomia lacustre**, facendo tappa nelle **11 postazioni dei ristoranti dell'isola**, che proporranno **ricette a base di pesce di lago** firmate in collaborazione con una vera e propria **task force di chef internazionali**.

Durante tutta la giornata sarà possibile partecipare anche a **lezioni di cucina, workshop e laboratori di approfondimento**, per conoscere le specie ittiche e le proprietà organolettiche e nutrizionali del pesce d'acqua dolce. Le famiglie con i bambini potranno vivere l'emozione di ripopolare il lago partecipando alla **semina dimostrativa degli avannotti**. Il **Museo della Pesca** aprirà le sue porte agli ospiti e si potranno ascoltare le **storie dei pescatori**, durante speciali lezioni in cui scoprire i segreti del mestiere, comprese le tecniche antiche e moderne di riparazione delle reti. Si potrà visitare anche il **Piroscafo a vapore "Piemonte"** del 1904.

Lunedì 8 ottobre, invece, la giornata sarà dedicata a un momento di **dibattito e confronto**. Istituzioni, enti, rappresentanti del mondo scientifico e produttivo si ritroveranno accanto ai professionisti dell'informazione e della comunicazione (giornalisti, blogger, influencer), per parlare del futuro dei laghi e delle acque dolci e rilanciare il loro potenziale culturale ed economico. La mattinata si concluderà con una risottata aperta anche a tutti i cuochi e le **"giacche bianche"** che vorranno partecipare. La sera, a Stresa, **cena "stellata"** nella prestigiosa cornice del **Grand Hotel des Iles Borromées & Spa**.

Il ricavato dell'evento servirà a sostenere iniziative di tutela e promozione dei laghi e dei fiumi.

This entry was posted on Sunday, September 16th, 2018 at 8:10 am and is filed under [Primo piano, Verbanò](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Responses are

currently closed, but you can [trackback](#) from your own site.