



# CHAÎNE DES RÔTISSEURS

CONFRÉRIE MONDIALE DE LA GASTRONOMIE  
Bailliage de Novara-Lomellina et du Lac Majeur



Care Conseurs e Cari Confreres della Chaîne  
Cari Amici della Chaîne

Sono lieto di invitare tutti Voi al prossimo evento organizzato dal nostro Confrere MARCO SACCO.

 GENTE di LAGO e di FIUME

6 -7 Ottobre 2019

**Stresa -Isola dei Pescatori**

A giugno del 2018 Marco Sacco, durante l'evento nel Suo Ristorante Piccolo Lago, volle invitare il Nostro sodalizio a essere parte attiva nel Suo Progetto *Gente di Lago e di Fiume*.

Nel corso di questi mesi ci siamo più volte incontrati per lavorare e unire le energie, con altre realtà del "Mondo Gastronomico", per realizzare un evento il cui scopo principe è quello di valorizzare il prodotto ittico dei nostri laghi e fiumi con l'eccellenza gastronomica, nella conservazione e difesa dell'ambiente.

La Chaîne des Rotisseurs con il Nostro Bailliage entra quindi a fare parte dell'organizzazione dell'evento "Gente di Lago" in programma **Domenica 6 e Lunedì 7 Ottobre 2019 a Stresa sul Lago Maggiore**.

Al fine di ospitare anche gli Amici della Chaîne provenienti da lontano, stiamo predisponendo un elenco di Hotel convenzionati per soggiornare in questa bellissima Location con quotazioni dedicate ai soci della Chaîne des Rotisseurs.

L'evento è suddiviso su due giorni a cui si potrà partecipare anche separatamente, il motivo del lunedì è dovuto alla disponibilità di raggruppare gli Chef per la Cena di Gala nella fantastica cornice del **Grand Hotel Des Iles Borromees & SPA**, a cui parteciperanno gli Stellati Chicco Cerea (Da Vittorio \*\*\*), Gianfranco Pascucci (Ristorante Al Porticciolo\*), Luigi Taglienti (Ristorante Lume\*), Simone Corbo e Gabriele Tratzi (Sous Chef di Villa Crespi\*\*), Paolo Barrale (Presidente associazione CHIC)

Il Confrere Marco Sacco auspica una massiccia presenza di Soci e Amici della Chaîne des Rotisseurs, nell'organizzazione di questo evento si è speso moltissimo investendo molte energie e coinvolgendo molti colleghi Chef, Vi chiedo quindi di partecipare numerosi coinvolgendo quanti più amici potete.

L'evento ha un prezzo "popolare" ovvero 50€ se prenotate on-line entro il 04/10/2019 e 60€ se vi iscriverete Domenica mattina. La quota di partecipazione Vi permetterà l'accesso alle degustazioni food e beverage di Domenica nelle 11 postazioni gastronomiche allestite sull'isola all'Isola dei Pescatori, alle Conferenze e alla Risottata di Lunedì sempre partendo da Stresa con il battello che è già compreso nella quota.

La cena di Gala di Lunedì sera presso il *Grand Hotel Des Iles Borromees & SPA* è proposta con una quota di 200€.

Chaîne des Rotisseurs Bailliage di Novara  
Piazza Mora e Gibin, 13 - 28021 Borgomanero (NO)  
Tel. 329.4385676 - e.mail: chaine.novara@gmail.com

C.F.: 91012370036 - Unicredit Banca, Ag. Borgomanero, c/c: CHAÎNE BAILLIAGE DI NOVARA - iban: IT82W0200845222000103593921  
www.chaine-des-rotisseurs.net



Domenica 6 Ottobre 2019  
Isola dei Pescatori



## LE DEGUSTAZIONI

In programma 11 degustazioni nei ristoranti dell'Isola dei Pescatori, dove gli chef "resident" saranno affiancati da chef "ospiti" di calibro nazionale e internazionale. Qui si compirà quella contaminazione tanto cara agli esperti di cucina. Un piatto della carta del ristorante, a base di pesce di lago, rivisto con le idee di chi viene da fuori.

Partecipano:

- **Osteria Ara 36**: chef resident Angelo Doriani, chef ospite Mauro Elli (Ristorante Il Cantuccio\*)

Piatto: **Filetto di persico con erbe fritte**

- **Ristorante Belvedere**: chef resident Claudio Bucelloni, chef ospiti Luca Marchini (Ristorante

l'Erba del Re\*) e Paolo Griffa (Petit Royal) Piatto: **Risotto rosa mantecato al timo con ragù di lago**

- **Ristorante Casabella**: chef resident Ivan Konstachuk, chef ospite Gianni Tarabini (La Fiorida\*)

Piatto: **Storione con patata mantecata al burro di montagna**

- **Ristorante Chez Manuel**: chef resident Alberto Todisco, chef ospite Renato Bosco Piatto:

**Luccioperca mantecato con letto di zucchine alla griglia**

- **Trattoria Imbarcadero**: chef resident Giorgio Negri, chef ospiti Alessandro Donadello, Gabriele

Avanzi, Christian Turra (Hotel Hermitage Cervinia) Piatto: **Tortelloni di lago**

- **Ristorante Italia**: chef resident Gabriele Ruffoni, chef ospiti Luigi Taglienti (Ristorante Lume\*) e

Fratelli Trentin (Le delizie del Grano) Piatto: **Antipasto di lago (rotolini di coregone, trota rosa aneto marinato, boccalone alla lionese)**

**Postazione Guendalina: Marco Sacco (Ristorante Piccolo Lago\*\*)  e Pietro Leemann (Joia\*)**

Piatto: **proposta vegetariana in collaborazione con Lavazza**

- **Ristorante La Pescheria**: chef resident Pasquale Botta, chef ospite Umberto De Martino (Florian Maison\*) Piatto: **Fritturina di lago**

- **Ristorante La Rondine**: chef resident Giuseppe Rinaldi, chef ospiti Federico Beretta (Feel Como) e Marco Acquaroli (Ristorante Natura) Piatto: **Zuppetta di lago**

- **Ristorante Verbano**: chef resident Gianfranco Mameli, chef ospite Cesare Battisti (Ristorante Ratanà) Piatto: **Tartare di salmerino, crema al rafano e germogli**

- **Il Covo dei Pirati**: chef resident: Ornella Malorgio, chef ospite: Max Celeste (Il Portale\*) Piatto: **Plin croccante di trota e bagna cauda**

**Sull'Isola in degustazione anche:**

Margherite di Stresa a cura di Banda Biscotti

Vini del Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte e selezione Zoppis

Birra Menabrea

Acqua S.Pellegrino e Acqua Panna

Caffè Lavazza

Chaîne des Rotisseurs Bailliage di Novara  
Piazza Mora e Gibin, 13 - 28021 Borgomanero (NO)  
Tel. 329.4385676 - e.mail: chaine.novara@gmail.com

C.F.: 91012370036 - Unicredit Banca, Ag. Borgomanero, c/c: CHAINE BAILLIAGE DI NOVARA - iban: IT82W0200845222000103593921  
www.chaine-des-rotisseurs.net



Lunedì 7 Ottobre 2019  
Isola dei Pescatori



**In mattinata Conferenze sul Tema "Il Pesce d'acqua dolce di Lago e di fiume"**

---

**Al termine sull'Isola dei Pescatori**

**LA "RISOTTATA"**

"Risottata" di lago in compagnia degli chef:

Danilo Bortolin - La Beola, Hotel Majestic  
Mirco Polli - Osteria Santa Maria  
Agostino Sala - Ristorante Milano  
Simona Benetti - Ristorante Battipalo  
Cristian Elena - Ristorante Elena  
Franco Marasco - Il clandestino  
Matteo Sormani - Walser Schtuba  
Sabina Villareggia - Ristorante Villa Pizzini  
Stefano Minervino - Ristorante Vintage Food & Beverage  
Gianluca Zanetta - Agriturismo La Capuccina   
Valentina Maioni - Gustare Oltre La Cucina  
Gianluca Corradino - Osteria Buraiga  
Eros Buratti - La Casera  
Pasquale Petrillo - Pizzeria Fior di latte  
Francisco Lisa - La Rampolina  
Emilio Taverna - Park Hotel Srl

Spenti i riflettori sull'Isola Pescatori, la sera alle ore 20.30 del 7 ottobre le luci si accenderanno sulla cena di Gala in programma a Stresa nella prestigiosa cornice del **Grand Hotel Des Iles Borromees & SPA**



# CENA DI GALA

## Grand Hotel Des Iles Borromees & SPA



Aperitivo a cura di La Casera di Verbania

### Antipasto

Calamari arrosto radici fermentate ed erbe  
Gianfranco Pascucci (Ristorante Al Porticciolo\*)

---

Pollo, champignon e salsa Albufera  
Luigi Taglienti (Ristorante Lume\*)

### Primo

Riso ostriche prezzemolo e limone nero  
Paolo Barrale (Presidente associazione CHIC)

---

Plin d'anatra, zuppetta di fegato grasso e latte di bufala  
Simone Corbo e Gabriele Tratzi (Sous Chef di Villa Crespi\*\*)



### Secondo

Code, creme brule di wasabi e brodo di dashi  
Chicco Cerea (Ristorante Da Vittorio \*\*\*)

---

Filetto di vitello cotto a bassa temperatura, leggera fonduta al Bettelmatt,  
perlage al tartufo,  
Gianni Conti ( Grand Hotel des Iles Borromées & SPA )

### Dolce

La perla bianca, Filippo Novelli  
(Cioccolateria La Perla)

Vini abbinati selezionati da Moon Import  
Acqua S.Pellegrino e Acqua Panna  
Caffè Lavazza

Come partecipare:

Insieme a Marco Sacco e gli amici di Gente di Lago abbiamo deciso di utilizzare per tutti i partner coinvolti un solo canale di prevendita on-line così come la possibilità di acquistare i biglietti direttamente agli accrediti la Domenica 6 Ottobre

Per la Prevendita basta collegarsi al sito:

<http://www.lagentedilago.com/acquista-il-biglietto/>

I biglietti sono in prevendita al costo di:

- Adulti 50 euro, mentre il giorno dell'evento 60 euro
- Bambini fino a 6 anni la partecipazione è gratuita, ma andranno ugualmente registrati in fase di acquisto per poter offrire il trasporto all'Isola,
- Bambini dai 7 ai 12 anni il costo è di 15 euro.

Il costo della Cena di Gala è di 200 euro prenotabile sempre dalla piattaforma on-line.

La prevendita online chiude venerdì 4 ottobre alle ore 20:00.

Al fine di sapere quanti Soci Chaine parteciperanno all'evento, vi invito a darci comunicazione della Vostra Partecipazione alla mail: [chaine.novara@gmail.com](mailto:chaine.novara@gmail.com)

A breve avremo l'aggiornamento con le quotazioni degli Hotel convenzionati.

*Giorgio Palma*

Dress Code:

Domenica Isola dei pescatori

Casual con Ruban;

Lunedì Cena di Gala

Abito da sera e cravatta nera con insegne.

con Ruban ;

Per Informazioni: Giorgio Palma 329.4385676

Prossimo Appuntamento:

**Lunedì 21 Ottobre 2019**

Le Stelle sul Lago d'Orta

Hotel Approdo Pettenasco (NO)