

## Movimento Gente di Lago

**Prima serata delicata alla trota, giovedì 18 maggio presso il Ristorante Piccolo Lago di Mergozzo. Tre serate, un pensiero, un format e un obiettivo preciso da raggiungere: valorizzare l'ecosistema lago e i suoi protagonisti.**

di Redazione © 5 Maggio 2017 - 17:04  [Commenta](#)

[A+](#) [a-](#)



*Raccontare il mondo delle acque dolci, ridare dignità e valore a un territorio e a una materia prima. Riunire esperti che raccontino, ognuno con il proprio linguaggio, il mondo delle acque interne. Dar vita a un laboratorio di idee che metta assieme le competenze di chef di prestigio nazionale e internazionale, esperti ricercatori, ma anche pescatori e gente comune. Persone che conoscono e vivono il patrimonio inestimabile di laghi e fiumi, che ne hanno a cuore la salute e che vogliono trasmettere la vita, la bellezza e i valori della gente di lago.*

*Nasce il Movimento Gente di Lago un progetto creato da Marco Sacco, chef due stelle Michelin, e Laura Gobbi, firma di importanti progetti di promozione del territorio. Il Movimento debutta con una serata inaugurale dedicata a "La trota" il prossimo 18 maggio proprio sulle rive del lago di Mergozzo, nella suggestiva cornice del Ristorante Piccolo Lago.*

*"Con questo nuovo progetto, che parte dal Piccolo Lago di Mergozzo, spiega Marco Sacco, darò semplicemente voce a ciò che abbiamo sempre avuto, ma che è stato dimenticato, il sapore del lago. La ricchezza delle acque interne è tanto immensa quanto poco conosciuta. I fiumi e i laghi sono una grande metafora della connessione che oggi ci lega tutti. Oggi, un approccio all'insegna della sostenibilità e del rispetto ambientale ci può permettere di conoscere e far conoscere a tutti l'ecosistema lago, la sua ricchezza e le sue storie".*

*Il progetto si articolerà attraverso tre appuntamenti: dopo quello del 18 maggio dedicato alla trota, ci sarà una seconda serata, il 6 luglio, dedicata alla carpa, e una terza, il 12 ottobre, che avrà come protagonista lo storione. Si tratterà di momenti di festa e insieme di incontro attorno al tema delle acque dolci e, ovviamente, dei pesci che popolano queste acque.*

*All'appuntamento del 18 maggio Marco Sacco, in qualità di padrone di casa, avrà il compito di interpretare il primo capitolo di questa storia con La Trota cotta a bassa temperatura ed accompagnata da un piatto di crescione con ribes, piselli ed asparagi crudi. La famiglia Cerea, proprietari del ristorante tre stelle Michelin Da Vittorio, cucinerà per l'occasione con la Guendalina, lo spettacolare tegame di 140 cm di diametro, il risotto Carnaroli al ragù di lago, con crema di agrumi ed erbe.*

*Anche le profonde e ricche acque del lago di Como saranno presenti a Mergozzo con Federico Beretta, patron del ristorante Feel Como, e che cucinerà la sua Anguilla BBQ. Altra presenza importante quella di Mauro Elli, direttamente dal ristorante Il Cantuccio, una stella Michelin, sempre in provincia di Como, che cucinerà una Cipolla ripiena di lavarello e aglio orsino. Ancora, Leandro Luppi, del ristorante Vecchia Malcesine, una stella Michelin, con vista sul Lago di Garda, porterà la sua trota marinata cioccolato e cren, mentre il pane avrà il profumo, la fragranza e la firma dello storico panificio dei Fratelli Trentin nel virtuosismo di "Yo-yo e carpione di gardon".*

*Movimento gente di lago ha come obiettivo quello di fare scuola, costruire un pensiero, dar vita, a conclusione delle tre serate, a un vero e proprio manifesto con un compito chiaro: renderci più responsabili nel quotidiano, essere consapevoli di noi stessi e dell'ambiente in cui viviamo. Proprio per questo, accanto agli chef, ci saranno esperti che cureranno la parte scientifica, ma ci sarà anche e soprattutto la gente di lago, quella vera, i pescatori, le persone che costituiscono il codice genetico delle acque interne.*

*"Dare forma a un'idea, costruire un pensiero, mettere le basi per un progetto che ha l'ambizione di guardare lontano con umiltà, spiega Laura Gobbi, direttore artistico del progetto. L'obiettivo è di poter dare spazio e vita alle voci ed ai sentimenti della gente di lago e alle loro storie. Ogni giorno si aggiungono tasselli, informazioni, esperienze e sogni. Il tutto tenendo ben presente il tema della semplicità rappresentata dal Pesce Pietro, mascotte del movimento. Non è l'uomo che pesca ma è il pesce che cattura all'amo, l'essenza, l'anima della gente di lago e di coloro che hanno a cuore questo territorio."*

*Durante gli eventi ogni creazione brillerà per interpretazione, creatività e passione ed è così che il cuore del Movimento comincerà a battere attraverso tre serate che, sotto la direzione artistica di Laura Gobbi, non saranno solo un'esperienza sensoriale, ma la sottoscrizione etica di un pensiero, un tributo al territorio e alla coscienza delle proprie radici.*

*Gli ingredienti delle tre date saranno raccontati da Maurizio Di Maggio, speaker radiofonico di Radio Monte Carlo conosciuto al grande pubblico per la sua voce calda e accogliente e la sua spiccata sensibilità alle tematiche dell'ambiente.*

*"Il Piccolo Lago è il palcoscenico naturale perfetto per andare in scena con i primi tre atti del "Movimento gente di lago", spiega Laura Gobbi. Col calare del sole, la magia dei riflessi della luna sulle acque del lago vibreranno alla brezza della notte nel giardino che si animerà di pesci dall'anima luminosa; le note suadenti di un sax incanteranno gli ospiti che, immersi in un'atmosfera morbida, elegante e lunare, saranno i veri protagonisti, coloro che, coinvolti attivamente, saranno i portavoce del messaggio della gente di acqua dolce."*

*"Abbiamo scelto l'eleganza dello Champagne Philipponnat, Royale Reserve, come miglior accompagnamento per questa serata e la nostra Cinzia Ferro bariady pluripremiata che dedicherà al Movimento due cocktail"*

*Serate Movimento Gente di Lago*

*1 serata: 100€, 2 serate: 180€, 3 serate: 250€\**

*\*Parte del ricavato verrà devoluto per sostenere l'impegno, il lavoro e la ricerca di chi si prende cura di questo ecosistema.  
Carpa e Storione: Uno sguardo alle serate del 6 luglio e 12 ottobre*

*Il secondo appuntamento sarà interamente dedicato alla carpa (6 luglio), mentre il 12 ottobre Gente di Lago punta i riflettori sullo Storione: tutto quello che c'è da sapere sulle prelibatezze della sua carne e delle uova e sui nuovi metodi di allevamento, sempre più sostenibili e meno invasivi. "Il futuro del pesce di lago - commenta chef Sacco - è nel raccontare il suo territorio, il mondo in cui nasce e si riproduce, le più moderne tecniche di allevamento, nonché i meravigliosi sapori che può regalare". L'obiettivo è offrire agli ospiti un viaggio unico, ricco di gusto, emozioni, profumi. Unito alle storie dei pescatori, agli approfondimenti di ricercatori e ittiologi e a momenti in chiave gastrotainment.*

\*\*\*

**GLI CHEF PRESENTI il 18 MAGGIO: CHI SONO**

*Marco Sacco, classe 1965, è figlio d'arte, sono i suoi genitori infatti, Gastone e Bruna, che nel 1974 decidono di aprire il loro secondo ristorante che porta ancora oggi lo stesso nome: Piccolo Lago. È qui che Marco impara, aiutando quasi da subito il padre. La passione per l'attività di famiglia è pari solo a quella per il windsurf, che lo porta a conquistare, poco più che ventenne, il podio sia nelle competizioni nazionali che internazionali. Ma è il vento della cucina che ha la meglio su quello del surf ed anche qui i riconoscimenti non tardano ad arrivare. Il 2004 è l'anno della prima Stella Michelin. La seconda 3 anni dopo, nel 2007, a dimostrazione del costante impegno, della continua ricerca e dell'intenso lavoro che lo chef non perde occasione di condividere con i collaboratori e la sua famiglia, presente con lui nella gestione del "Piccolo". Nel 2008 ottiene il massimo punteggio nella Guida Veronelli e sempre nello stesso anno è invitato come Master Chef al World Gourmet Summit di Singapore. [www.piccololago.it](http://www.piccololago.it)*

*Laura Gobbi, project manager e direttore artistico di eventi culturali e di promozione del territorio in Italia e all'estero. Curatrice di mostre d'arte e firma dei format: "Di Gavi in Gavi", "Gavi light box", "Nel Cortile", "Monferrando" e "Vino al Vino". Autrice, giornalista, speaker radiofonica e socialite pr. Si occupa di marketing esperienziale e comunicazione strategica con un'attenzione particolare negli ultimi anni allo sviluppo e alla valorizzazione delle Langhe, Roero e Monferrato, dedicandosi in modo trasversale alla relazione delicata tra: il territorio, i suoi prodotti, l'arte, la cultura e la loro comunicazione.  
[lauragobbi.lg@gmail.com](mailto:lauragobbi.lg@gmail.com)*

*Famiglia Cerea, un nome: Vittorio e una famiglia, marchio di eccellenza nel mondo della ristorazione e dell'accoglienza. Una dedizione premiata dalle guide - Tre Stelle Michelin - e dalla fedeltà di una clientela in crescita costante. Uno stile culinario inconfondibile, vivo e vitale da oltre 50 anni, grazie all'intuizione del fondatore - papà Vittorio - e all'evoluzione compiuta dai figli, che negli ultimi anni hanno integrato la tradizione con le tecniche più moderne. Un'armonia che si traduce in massima valorizzazione di materie prime di qualità assoluta, in arrivo dalle migliori aree di produzione. Oggi, ad occuparsi di Da Vittorio, sono la signora Bruna Cerea e i cinque figli. Enrico e Roberto sono entrambi chef, Francesco ha la responsabilità della cantina e della ristorazione esterna, Rossella è responsabile dell'ospitalità nel Ristorante e nella Dimora mentre Barbara dirige Cavour 1880, il caffè pasticceria di Bergamo Alta.*

*Federico Beretta, origini milanesi, avvia a Como il suo primo ristorante come chef patron, "Feel Como", e dedica il suo lavoro al territorio, la più naturale delle appartenenze, affascinato dagli ingredienti che le aree alpine regalano: erbe spontanee, pesci d'acqua dolce, piccoli allevamenti e prodotti di rigorosa artigianalità e stagionalità. Il motto "territorio tradizione innovazione" racchiude lo spirito della sua cucina: usa materia prima locale, attinge dai sapori popolari e rielabora con tecnica e intuizione. Accompagnato dalla moglie in sala, serve solo 8 tavoli nel centro storico della città. Dall'esterno si può osservare tutto il lavoro della cucina grazie ad un'ampia nostra su strada.*

*Mauro Elli, di origini lombarde, si diploma presso il Centro di Formazione Professionale Alberghiera di Clusone (BG). La prima esperienza è in terra scozzese, in un piccolo ristorante italiano dove Mauro prosegue il suo percorso formativo per quattro anni. Rientrato in Italia forte di un'ottima conoscenza delle lingue straniere, inglese e francese in primis, esercita la professione nei più lussuosi alberghi della riviera ligure, tra cui lo Splendido di Portofino, e della Svizzera, in modo particolare nella zona di St. Moritz, alternando così le stagioni estive e quelle invernali. Infine, forte delle esperienze maturate, ad agosto del 2003, la decisione di aprire un proprio locale in cui essere Chef- patron, ad Albavilla, nel cuore dell'Alta Brianza, a pochi passi dal Lago di Como. Ed è qui che nel 2007 riceve il prestigioso riconoscimento che lo ha consacrato come chef di successo a livello mondiale: la stella Michelin, che conserva tutt'ora.*

*La passione di sempre per la cucina si traduce oggi anche nell'insegnamento. Mauro infatti oltre ad essere professore presso l'Istituto Alberghiero G.Brera di Como e anche docente presso la Scuola Internazionale di Cucina Italiana ALMA di Gualtiero Marchesi a Colorno, Parma.*

*Leandro Luppi, ancor oggi stupisce non poco come Leandro (altoatesino di origine) abbia saputo fare proprie ed interpretare le materie prime del territorio lacustre, mantenendo però fede al suo personale approccio creativo. Leandro infatti non gioca con le sfumature dei sapori, ma va deciso per la sua strada, senza mediazioni. una cosa che può sembrare insolita, per chi non lo conosce ma che invece è perfettamente in linea con il carattere del Chef-Patron della Vecchia Malcesine: eclettico, vulcanico, istrionico ma mai improvvisatore.*

*E' un'impronta molto personale la sua, che dal 2004 ad oggi gli ha portato, la stella Michelin.*

*Casa Trentin, da più di 40 anni la famiglia Trentin produce cose buone, utilizzando solo materie prime di alta qualità, nel rispetto della miglior tradizione gastronomica italiana.*

*Nella cornice della pittoresca Cittadella, città murata sorta nel XIII secolo, la seconda generazione della famiglia, nelle persone di Davide e Nicola, porta avanti con passione e gusto per la ricerca l'attività dei genitori, offrendo a chi passa da loro prodotti che hanno il sapore dell'artigianalità più pura. Le materie prime di alta qualità, il rispetto degli ingredienti, delle loro proprietà e dei giusti tempi di lavorazione e riposo, come si faceva una volta, ma con l'aiuto della tecnologia di oggi per mettere sempre in primo piano la qualità e la salute.*

*Dal pane alla pasticceria, dal caffè alla gastronomia, declinata in mille salse e conserve. Sempre rigorosamente naturali, senza coloranti né conservanti.*



Verbania Notizie

<http://www.verbanianotizie.it/n1083229-movimento-gente-di-lago.htm>