

Gente di lago, da un'idea di Marco Sacco

Home > Veri eventi > Gente di lago, da un'idea di Marco Sacco

Pubblicato da redazione il 7 maggio 2017

Categorie

21

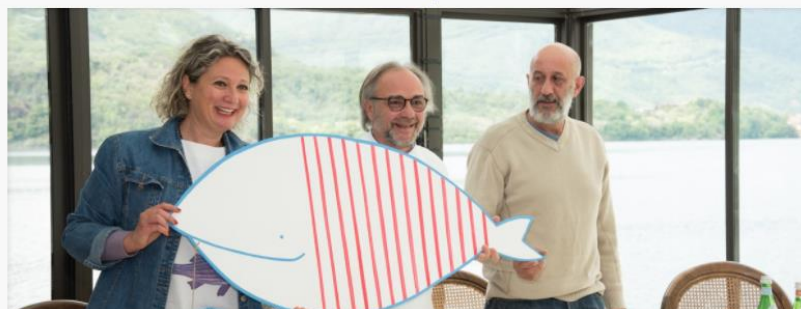
Share

0

Tweet

0

Pin



I progetti concreti, chissà perché, spesso prendono forma dai ricordi dell'infanzia. È capitato a **Marco Sacco**, chef del **Piccolo Lago** di Mergozzo**, guardando ogni giorno, dalle vetrate del suo ristorante, il piccolo lago, appunto, da cui trae origine la storia della sua ristorazione.

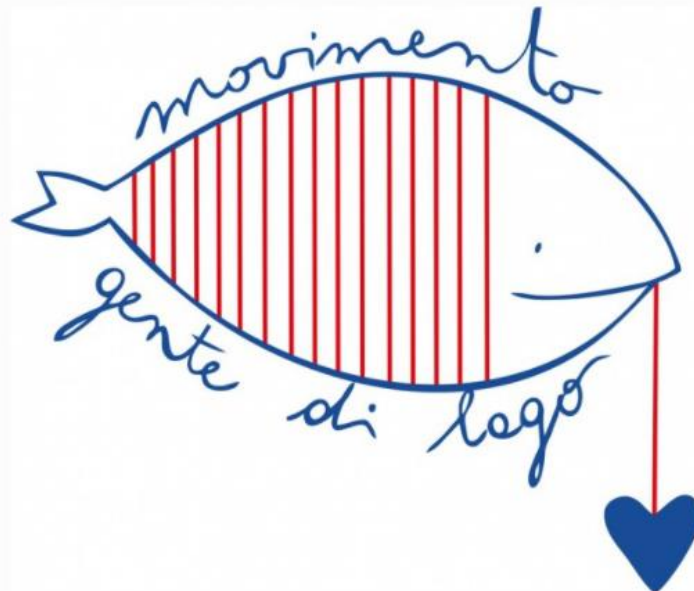


"Il mondo dell'acqua dolce ha tanto da raccontare, sia dal punto di vista gastronomico, sia dalle storie delle persone che lo vivono" ha spiegato Marco nel corso della presentazione del nuovo movimento che intende creare: **Gente di lago**.

"Voglio 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" prosegue lo chef.

Il **Movimento gente di lago** nasce attorno a tre appuntamenti dove gli amici chef di Marco Sacco prepareranno menu raccontati. Il primo è in programma il **18 maggio** e avrà **la trota** come fil rouge. Si prosegue con 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.

"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".



Movimento gente di lago vuole costruire un pensiero attorno ai temi dell'ecosostenibilità, far crescere la consapevolezza del valore dei territori lacustri e d'acqua dolce, dando vita ad un vero e proprio **manifesto** dove, 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.

La trota, il 18 maggio

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 prato 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 erbette**.



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".



Parte del ricavato verrà devoluto per sostenere l'impegno, il lavoro e la ricerca di chi si prende cura di questo ecosistema.

Luigi Franchi

Per informazioni e prenotazioni: www.piccololago.it

<http://www.salaecucina.it/eventi-enogastronomici/gente-di-lago-da-unidea-di-marco-sacco/>