

MOVIMENTO GENTE DI LAGO Progetto dello chef **Marco Sacco** e di Laura Guida

Dignità a un territorio e ai suoi prodotti

«Daremo voce a ciò che abbiamo sempre avuto ma dimenticato, il sapore del lago»

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 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 Gruendalina, 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 garden".

Il 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 Mau-

rizio 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 barlady pluripremiata che dedicherà al Movimento due cocktail».

Il secondo appuntamento sarà interamente dedicato alla carpa (6 luglio), mentre il 12 ottobre Gente di lago punta i riflettori sullo storione. «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 gastronomiche.

• L.C.



«Un approccio all'insegna della sostenibilità ci può permettere di far conoscere a tutti l'ecosistema lago e le sue ricchezze»