

BLOG

AGENDA

## GENTE DI LAGO, IL MOVIMENTO DEGLI CHEF DI LAGO E UNA SERATA DA NON PERDERE

DI FDL IL 12 MAGGIO, 2017



Un movimento che riunisce gli chef che lavorano vicino le rive dei laghi e nella loro carriera hanno sempre cercato di valorizzare i prodotti di acqua dolce: nasce a Mergozzo **Gente di Lago**, un laboratorio di idee che mette insieme i grandi chef degli ambienti lacustri. A fondarlo **Marco Sacco**, due stelle Michelin a [Il Piccolo Lago](#), insieme a **Laura Gobbi**.

E il debutto è proprio sul lago di Mergozzo la sera del **18 maggio**, con una serata a tema "Trota".

Per questa occasione Marco Sacco preparerà una *Trota cotta a bassa temperatura e accompagnata da un prato di crescione con ribes, piselli ed asparagi crudi*. "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. 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".

Insieme a Marco Sacco un parterre di grandi chef: **Fratelli Cerea** (*Da Vittorio*), **Leandro Luppi** (*Vecchia Malcesine*), **Federico Beretta**, patron del ristorante *Feel Como*, **Mauro Elli** (*Il Cantuccio*) e non solo.



Movimento gente di lago

SERATA EVENTO  
GIOVEDÌ  
18 MAGGIO  
ore 20:30  
"LA TROTA"

piccolo lago

Marco Sacco con "La Trota", cotta a bassa temperatura su un prate di crezione con ribes, piselli ed asparagi crudi. La fantasia Cerea, da Vittorio, tre stelle Michelin, con un Carnaroli al ragu di lago, con crema di agrumi ed erbe. Federico Beretta, Feel Como, con "L'anguilla BBQ". Mauro Elli, Il Cantuccio, una stella Michelin, cipolla ripiena di lavarello ed aglio orsino. Leandro Luppi, Vecchia Malcesine, una stella Michelin, trota marinata con zappeta di cioccolato e erbe. La fragranza del paese dello storico pacifico dei Fratelli Trentin nel virtuosismo di "Yo-yo e carpione di garden".

Champagne Philipponat, Royale Reserve

Sax Giancarlo Elicca



Ristorante Piccolo Lago, via Turati 87, Mergozzo (VB) - Prenotazioni: tel. 0323 366792 e-mail: jessica.sacco@piccololago.it

Quali saranno gli altri appuntamenti di *Gente di Lago*?

Il **6 luglio** sarà dedicato alla Carpa, il **12 ottobre** allo Storione.

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

Fra gli sponsor della manifestazione anche Acqua Panna e S.Pellegrino.

**Cosa** Gente di Lago - La Trota

**Dove** Ristorante Piccolo Lago, Lago di Mergozzo, Verbania

**Quando** 18 maggio 2017

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

<http://www.finedininglovers.it/blog/agenda/gente-di-lago-2017/>