

## Debutterà al ristorante **Piccolo Lago** di Mergozzo la nuova proposta “Gente di lago”



È tutto pronto per il debutto di “Gente di lago”



Mimma Rondolini

Debutterà giovedì 18 maggio, presso il ristorante **Piccolo Lago** di Mergozzo, il movimento “Gente di lago”, progetto pensato e creato da **Marco Sacco**, chef due stelle Michelin, e Laura Gobbi, direttore artistico della rassegna.

A spiegarne il senso è lo stesso **Marco Sacco**, affermando come si tratti «di un modo nuovo per raccontare il mondo delle acque dolci, ridare dignità e valore a un territorio e a una materia prima. “Gente di lago” significa riunire esperti che raccontino, ognuno con il proprio linguaggio, il mondo delle acque interne. È dare 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 conoscano 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».

La prima serata sarà dedicata alla trota.

Da qui a ottobre, poi, seguiranno altri due eventi a tema, ma l'obiettivo sarà sempre lo stesso: valorizzare l'ecosistema lago e i suoi protagonisti. Tanti sono gli ospiti attesi per la sera di giovedì 18 maggio. Accanto a **Marco Sacco**, infatti, a raccontare la trota ai fornelli così come in altri modi vi saranno la famiglia Cerea, proprietari del ristorante tre stelle Michelin Da Vittorio; Federico Beretta, patron del ristorante Feel Como; Mauro Elli, del ristorante Il Cantuccio di Como, una stella Michelin; Leandro Luppi, del ristorante Vecchia Malcesine, una stella Michelin, con vista sul Lago di Garda; e i fratelli Trentin con il loro pane.

Ma un posto d'eccezione lo avranno due super ospiti. Si tratta del “pesce Pietro”, mascotte del movimento Gente di lago e della signora Mimma Rondolini di Mergozzo, che avrà il compito di raccontare come la gente comune del lago cucinava e cucina ancora il pesce lacustre.