

VerbaniaNotizie

Il BLOG pubblico di Verbania: News, Notizie, eventi, curiosità, vco : Mergozzo : Eventi

Carpa protagonista con il Movimento Gente di Lago

Il 6 luglio nuovo evento per il Movimento Gente di Lago fondato dallo chef Marco Sacco. Ai fornelli anche i Fratelli Serva, Alessandro Gilmozzi, Matteo Maenza e Andrea Valle. Oltre a uno straordinario menu, tre proposte sul futuro delle acque dolci

di Redazione © 28 Giugno 2017 - 17:07 [Commenta](#)

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



Sarà la carpa a sfilare sul red carpet del Piccolo Lago la sera del 6 luglio, in occasione del secondo appuntamento del Movimento Gente di Lago, fondato dallo chef due stelle Michelin Marco Sacco. Dopo il successo del primo evento dedicato alla trota, i riflettori del lago di Mergozzo saranno puntati su un altro pesce d'acqua dolce, raccontato da chef, ittiologi e pescatori.

Ad accogliere una delle protagoniste dei laghi sarà lo splendido garden del ristorante Il Piccolo Lago**, sul lago piemontese, da 43 anni avvolto dai profumi invitanti della cucina di Marco Sacco, chef e patron del ristorante.

Questo evento dedicato alla carpa rappresenta un ulteriore passo avanti per il Movimento Gente di Lago, il progetto che Sacco ha ideato per promuovere la cultura delle acque interne: "La ricchezza delle acque interne è tanto immensa quanto poco conosciuta. I fiumi e i laghi sono una grande metafora della connessione che ci lega tutti l'uno con l'altro. Oggi, un approccio all'insegna della sostenibilità e del rispetto per l'ambiente ci consente di conoscere e far conoscere a tutti l'ecosistema lago, la sua ricchezza e le sue storie".

Movimento Gente di Lago: i progetti per valorizzare il territorio

La riscoperta del ricco patrimonio ittico e culturale dei laghi passa attraverso un approfondimento e un'informazione diffusa, che non mancherà grazie all'intervento di esperti e ricercatori pronti a raccontare lo status quo delle acque dolci e a ipotizzare possibili obiettivi di valorizzazione. Per l'occasione vi saranno ospiti speciali come Pierpaolo Gibertoni, esperto ittiologo e veterinario, presentatore ufficiale della serata, trait d'union perfetto tra lo spettacolo dei piatti d'autore e i temi che verranno affrontati durante l'evento. Si discuterà sulle prime tre ipotesi di progetti ideati e promossi dal Movimento Gente di Lago, che verranno messi al vaglio degli ospiti.

Il primo progetto mira a promuovere nelle scuole primarie la "cultura agroalimentare delle acque interne" attraverso attività come laboratori e workshop che coinvolgeranno attivamente i ragazzi.

Il secondo progetto consiste nella realizzazione di protocollo che sarà proposto a tutti i soggetti che operano nel mondo dell'alimentazione intorno alle acque interne, dall'approvvigionamento delle materie prime all'allevamento, alla trasformazione fino alla ristorazione. Coloro che desidereranno aderire, potranno esporre il logo del Movimento Gente di Lago come garanzia di qualità e rispetto per il territorio.

Infine, il terzo progetto si concentra sull'acquacoltura sostenibile. Il Movimento avrebbe già individuato tre possibili luoghi in cui immettere gabbie galleggianti in tre luoghi diversi: Lago Maggiore, Golfo Borromeo e Lago di Mergozzo.

Carpa diem! La carica dei cinque chef gourmet

L'esplorazione del pesce d'acqua dolce sulle rive del lago di Mergozzo passerà dall'informazione scientifica a quella culinaria. "Il pesce d'acqua dolce per essere raccontato al meglio, afferma Pietro Volta ittiologo dell'Istituto per lo Studio degli Ecosistemi del Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR) di Pallanza, ha bisogno di professionisti esperti che lo sappiano valorizzare in tutte le sue sfaccettature attraverso la loro professionalità. Anche così si arricchisce il nostro patrimonio gastronomico e si finisce per conoscere e amare questo territorio".

Il padrone di casa, Marco Sacco accoglierà i suoi ospiti con Riso "crusco", persico del Maggiore e Capperi di Pantelleria, a cui seguirà un ricco excursus gourmet sulla carpa.

*Nel corso della serata l'interpretazione gastronomica del pesce di lago sarà curata da chef prestigiosi, protagonisti dell'alta cucina nazionale e internazionale. In ogni piatto si potrà cogliere una sfumatura inedita di questo pesce, a cominciare dalla Carpa in crosta di semi di papavero con maionese cotta di patate e rape rosse preparata con maestria dai Fratelli Serva del ristorante La Trota**.*

Si proseguirà con abbinamenti insoliti quanto intriganti come quello della Carpa marinata in lardo bordolese, grigia alpina e gelato alle sarde di lago di Alessandro Gilmozzi, timoniere del ristorante El Molin. Porta invece i profumi del Lago di Garda la Carpa in conserva, proposta da Matteo Maenza de La Grande Limonaia. Infine, a stupire gli ospiti arriverà la Mozzarella di Lago di Renato Bosco, maestro della panificazione e della lievitazione, mentre sul dessert regnerà la Sfera galleggiante del pastry chef del Piccolo Lago Andrea Valle.*

Il brindisi sulle rive del lago sarà curato dall'eleganza di Bellavista, che fa conoscere le bollicine italiane in tutto il mondo e da Cinzia Ferro, pluripremiata barlady che creerà due cocktail per l'occasione. Tutto scorrerà sulle grintose note della band dei BrokenCircle, gruppo country che attinge al rigoglioso patrimonio folk degli anni '70 e alla sua esaltazione di un legame autentico con la terra. "In perfetta sintonia con il Movimento – commenta Eleonora D'Onofrio, vocalist della band – e con il tema della serata, la carpa. Ispirati dalla descrizione che ne ha dato lo chef, proporremo un sound dominato dal contrabbasso e in grado di rispecchiare la natura: placida e coinvolgente al tempo stesso."

E ancora sorprese come la presenza dei sommozzatori, inediti cantinieri, della serata, e del villaggio di carp fishing.

Storione: il prossimo appuntamento del 12 ottobre

Quest'anno il progetto Gente di Lago si articolerà attraverso tre appuntamenti: dopo quello del 18 maggio dedicato alla trota e la serata del 6 luglio, dedicata alla carpa, ci sarà un terzo evento il 12 ottobre, che avrà come protagonista lo storione, pesce che vive per lo più in prossimità delle foci dei fiumi: 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.

Eventi Movimento Gente di Lago

1 serata: 100€, 2 serate: 180.



<http://www.verbanianotizie.it/n1094526-movimento-gente-di-lago-la-trota.htm>