

**Cinque chef si incontrano nella cucina di Marco Sacco**

# Gente di lago, il progetto riparte con la carpa

Giovedì 6 luglio il secondo appuntamento della rassegna



**C**arpa diem», con un gioco di parole **Marco Sacco** presenta il secondo appuntamento di «Gente di Lago», movimento nato con il sostegno di amici animati dagli stessi intenti: valorizzare e rivitalizzare i mondi d'acqua dolce. E se del primo evento, il 18 maggio, la protagonista era stata la trota, giovedì 6 luglio il red carpet sarà per un pesce che ha sempre ispirato la cucina di Sacco. Il capolavoro di carpa è una delle creazioni che più ha lasciato il segno nel suo curriculum, esempio di audacia mai disgiunta dal territorio.



**Padrone di casa**  
**Marco Sacco** è l'ideatore del «Movimento gente di lago» che ha come idea principale la valorizza-

zione delle attività che ruotano intorno alle cosiddette «acque interne»

La serata del 6 sarà così un ricco excursus sulla carpa: una sfida non da poco catturare i palati con il placido pescione che si rintana nella fanghiglia. Al fianco di Sacco ci saranno colleghi che ne condividono la filosofia: i fratelli Maurizio e Sandro Serva da Riveduti, Rieti, al comando dei fornelli del due stelle «La Trota». Si cimenteranno in una

zione delle attività che ruotano intorno alle cosiddette «acque interne»

carpa in crosta di semi di papavero con maionese cotta di patate e rape rosse.

Gli abbinamenti insoliti quanto intriganti proseguiranno con la carpa marinata in lardo bordolese, grigia alpina e gelato alle sarde di lago di Alessandro Gilmozzi, timoniere dello stellato «El Molin» di Cavalese, in provincia di Trento. La carpa in conserva di Matteo Maenza de «La Gran-



**Matteo Maenza**  
Sul Lago di Garda è lo chef de «La grande limonaia»



**Fratelli Serva**  
Maurizio e Sandro hanno due stelle Michelin nel Lazio



**Renato Bosco**  
È maestro panificatore in provincia di Verona

**Andrea Valle**  
Gioca in casa È pastry chef del «Piccolo lago»

**Alessandro Gilmozzi**  
Una stella Michelin al «Molin» di Cavalese

de Limonaia» porterà sul lago di Mergozzo gli aromi di quello di Garda. Infine per una sorpresa tutta da gustare verrà servita la Mozzarella di Lago di Renato Bosco, maestro panificatore di San Martino Buon Albergo (Verona). La chiusura in dolcezza sarà affidata alla Sfera Galleggiante del pastry chef del **Piccolo Lago** Andrea Valle. Si prenota allo 0323.586792: il costo è di 100 euro, 180 se si stacca il biglietto anche per l'evento del 12 ottobre, dedicato allo storione.

#### **Gli altri «ingredienti»**

La musica dei Broken circle, i cocktail di Cinzia Ferro, dimostrazioni di carp fishing sono altri ingredienti della serata ben fornita di contenuti culturali e scientifici che Pierpaolo Gibertoni, esperto ittiologo, leggerà alla presentazione dei piatti d'autore conducendo un sondaggio tra gli ospiti. Si rileverà l'indice di gradimento di tre ipotesi di progetto: laboratori nelle scuole per promuovere la cultura agroalimentare delle acque interne, un marchio di qualità da rilasciare a fornitori e ristoratori aderenti al movimento Gente di Lago e poi qualcosa di inedito per i laghi Maggiore e di Mergozzo: la sperimentazione di attività di acquacoltura sostenibile.