

**03**
LUG **La carpa in cinque sfumature stellate:
serata/evento al ristorante di Marco Sacco**

on 03 Luglio 2017. Pubblicato in [Archivio articoli dal 05/04/2011](#) - [La manifestazione](#)

Il 6 luglio al Piccolo Lago di Verbania, l'iniziativa dello chef bistellato che ha invitato 4 suoi colleghi a preparare altrettanti piatti con ingrediente principale il pesce d'acqua dolce



(Marco Sacco)

di Michele Pizzillo

Cinque chef gourmet per celebrare la carpa, giovedì 6 luglio, al "Piccolo Lago", il ristorante di Marco Sacco che si affaccia sul lago di Mergozzo, a Verbania, in Piemonte.

Tutto per raccontare e utilizzare meglio il pesce d'acqua dolce. Sacco, due stelle Michelin e sino a qualche mese fa presidente di Chic (Charming italian chef), oltre a quattro colleghi che fanno grande uso di pesce d'acqua dolce, per avere anche la giusta informazione scientifica, ha coinvolto Pietro Volta, ittiologo dell'Istituto per lo Studio degli Ecosistemi del Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR) di Pellanza, che ha già fatto sapere che "per essere raccontato al meglio, il pesce d'acqua dolce ha bisogno di professionisti esperti che lo sappiano valorizzare in tutte le sue sfaccettature attraverso la loro professionalità, per arricchire il nostro patrimonio gastronomico".

Con queste premesse, è facile intuire che giovedì sarà una di quelle serate da non perdere. Infatti il padrone di casa, Sacco, appunto, accoglierà gli ospiti con "riso crusco, persico del Maggiore e capperi di Pantelleria", per dare l'avvio al ricco excursus gourmet sulla carpa. Seguiranno Sandro e Maurizio Serva, de "La Trota", altro ristorante bistellato, di Rivodutri, in provincia di Rieti, che proporranno la "carpa in crosta di semi di papavero con maionese cotta di patate e rape rosse". Gli abbinamenti insoliti e, comunque intriganti, proseguiranno con lo stellato Alessandro Gilmozzi, chef-patron del ristorante "El Molin", di Cavalese, in provincia di Trento. Invece i profumi della carpa del Lago di Garda li porterà Matteo Maenza, chef del ristorante "La grande limonaia" del "Lefay Resort & Spa" di Gargnano, in provincia di Brescia. Infine, a stupire gli ospiti arriverà la "mozzarella di Lago" di Renato Bosco, maestro della panificazione e della lievitazione, nella sua pizzeria "Saporè", a San Martino Buon Albergo, in provincia di Verona.

Visto che non si vive di solo pesce d'acqua dolce, lo chef del "Piccolo Lago" assicura che sul dessert regnerà la sfera galleggiante del pastry chef del suo ristorante, Andrea Valle che, però, si è trincerato nel più assoluto riserbo su cosa proporrà nella serata dedicata alla carpa. Stessa riservatezza anche da parte di Cinzia Ferro, pluripremiata barlady che per l'occasione creerà due cocktail e, a quanto pare, sarà un'altra sorpresa. Ma sul tema della carpa si stanno preparando anche i BrokenCircle, gruppo country che attinge al rigoglioso patrimonio folk degli anni '70. Altra sorpresa sarà la presenza dei sommozzatori, ma impegnati come cantinieri. Insomma, da quando ha creato il Movimento Gente di Lago, Marco Sacco le pensa tutte per esaltare il pesce d'acqua dolce. Ha cominciato il 18 maggio con la trota; adesso è il turno della carpa; il 12 ottobre, invece, protagonista sarà lo storione. Tutto organizzato dal Movimento Gente di Lago, che Sacco ha creato per sostenere la cultura delle acque interne, perché "la ricchezza di queste acque 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". E, di storie da raccontare, c'è ne sono. Non è escluso che Sacco abbia invitato anche un narratore di storie di lago, la sera del sei luglio.

<http://www.cronachedigusto.it/archiviodal-05042011/315-la-manifestazione/22520-la-carpa-in-cinque-sfumature-stellate-serataevento-al-ristorante-di-marco-sacco.html>