

LA STAMPA
NOVARA - VCO**Mergozzo, stasera menu firmato da grandi chef**

“Gente di lago”, confronto sullo sviluppo sostenibile

Nuovo incontro con il “Movimento” istituito a maggio

Una serata per ragionare, discutere e confrontarsi sulle possibilità di sviluppo dei territori bagnati da laghi, fiumi e torrenti. L'appuntamento di stasera al «Piccolo Lago» di Mergozzo è un'occasione per scambiare idee e opinioni con figure professionali che credono che il mondo di acqua dolce possa dare di più, attingendo alla sua storia, ma guardando avanti e tutelando l'equilibrio ambientale. E i promotori del «Movimento gente di lago» scommettono su questo obiettivo.

La carriera di Marco Sacco, il padrone di casa, racconta di un lavoro tenace per dare sostanza a una cucina territoriale che non si ferma ai piatti della tradizione. I colleghi che questa sera lo affiancheranno nell'evento ospitato nel suo giardino affacciato sull'acqua sono testimonial della stessa filosofia, che è pure quella che ha ispirato la «gente di lago», movimento di pensiero nato in primavera.

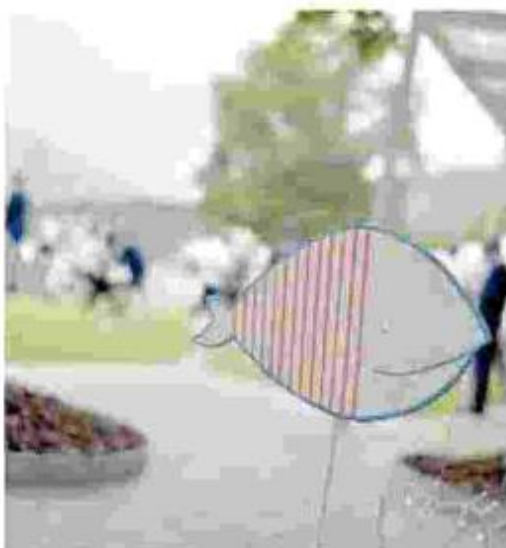
La filosofia

Tra i principali obiettivi di questa nuova associazione c'è quello di catalizzare attorno a un settore - la ristorazione, diventato un «fenomeno di costume» che sempre più richiama attenzione e fa girare numeri - un indotto di progetti e attività che possano incidere nel rilancio dell'economia locale. [C.P.]

© BY-NC-ND/ALCUNE DIRITTI RISERVATI

Nel giardino

Il secondo evento promosso dal «Movimento gente di lago» è stasera nel parco del ristorante «Piccolo Lago» di Mergozzo

**Il programma****A tavola alle 20,30 con «Carpa diem»**

■ Si intitola «Carpa diem» la cena in programma alle 20,30 al Piccolo Lago. Ecco chi sarà ai fornelli insieme a Marco Sacco: i fratelli Maurizio e Sandro Serva da Rivodutri (Rieti) del due stelle «La Trota»; Alessandro Gilmozzi, dello stellato «El Molin» di Cavalese, Trento; Matteo Maenza de «La Grande Limonaia» del Garda; Renato Bosco, maestro panificatore di San Martino Buon Albergo (Verona); Andrea Valle pastry chef del «Piccolo Lago». Il costo è di cento euro, informazioni allo 0323.586792. La terza e ultima tappa della prima fase del progetto si terrà il 12 ottobre con la cena dedicata allo storione.