



10 LUGLIO 2017 17:15

Ode ai pesci d'acqua dolce: la carpa al Piccolo Lago

Chef, ittiologi ed esperti si sono radunati al Piccolo Lago per dar vita a una serata gourmet interamente dedicata alla carpa.



(1)



L'evento (nato anche dalla collaborazione con S. Pellegrino, Bellavista e Globalpesca) è andato in scena settimana scorsa, e più precisamente **giovedì 6 luglio**, quando si è svolto il **secondo appuntamento del Movimento Gente di Lago**, fondato per **promuovere la cultura delle acque interne** dallo chef **Marco Sacco**, che è anche patron del ristorante due stelle Michelin Piccolo Lago. Ma la **vera protagonista** della serata è stata **la carpa**, non i numerosi chef presenti né l'incantevole e mozzafiato location.



Ai fornelli, infatti, non c'era solamente Marco Sacco, ma al suo fianco hanno cucinato anche i fratelli Serva, Matteo Maenza, Alessandro Gilmozzi e Andrea Valle. Il risultato è stato un **menù straordinario** dove le acque dolci (e la carpa, ovviamente) l'hanno fatta da padrone. Quella dedicata alla carpa era la seconda serata incentrata sul pescato di lago: la prima, infatti, aveva avuto come protagonista la trota.

"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", ha raccontato lo chef Marco Sacco, che ha accolto gli ospiti della serata all'interno del suo ristorante che s'affaccia direttamente sullo splendido lago di Mergozzo. Il patron ha aperto le danze con il suo *riso crusco*, *persico del Maggiore* e *Capperi di Pantelleria*, a cui è seguita un'interessante parentesi gourmet sulla carpa.

Nel corso della serata, infatti, sono saliti sul palco e hanno parlato ospiti esperti: per esempio, l'ittologo e veterinario **Pierpaolo Gibertoni** (presentatore ufficiale dell'evento) e la ricercatrice del Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR) **Nicoletta Riccardi**. "Il Movimento Gente di Lago", ha spiegato quest'ultima, "mira ad aprire un dialogo costruttivo tra imprenditoria e ricerca scientifica e tra amministratori e fruitori del bene pubblico. La serata del 6 luglio è stata un'occasione per illustrare le iniziative progettuali in corso o in via di definizione per la **tutela e il ripristino di ecosistemi acquatici** del nostro territorio".

E fra un intervento e l'altro, ovviamente, s'è parlato di carpa anche in termini culinari. "Il pesce d'acqua dolce per essere raccontato al meglio", ha specificato **Pietro Volta**, ittologo 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". E di conseguenza non potevano mancare **chef prestigiosi a esaltare il sapore della carpa** e a dare una sfumatura inedita a questo pesce. I fratelli Serva del bistellato La Trota, per esempio, hanno preparato la *carpa in crosta di semi di papavero con maionese cotta di patate e rape rosse*, Alessandro Gilmozzi (El Molin, una stella Michelin) la *carpa marinata in lardo bordolese, griglia alpina* e *gelato alle sarde di lago*, Matteo Maenza (La Grande Limonaia) ha invece cucinato la *carpa in conserva* mentre Renato Bosco la *mozzarella di lago* e il pastry chef Andrea Valle la *sfera galleggiante*, finale meravigliosamente scenografico in piscina.

Quella del dessert galleggiante non è certamente stata l'unica sorpresa, come la presenza dei sommozzatori del villaggio di carp fishing.

Chi si fosse perso questo evento, non si disperi: il **prossimo appuntamento** con i pesci d'acqua dolce è già in calendario. Il **12 ottobre**, infatti, sarà il turno dello *storione*, pesce che vive vicino alle foci dei fiumi. Il costo della serata sarà di 100 euro.



http://www.tgcom24.mediaset.it/cucina/ode-ai-pesci-d-acqua-dolce-la-carpa-al-piccolo-lago_3082878-201702a.shtml