



Carpa diem, Marco Sacco capitano mio capitano della Gente di Lago **foto**

di Lorenzo Canali - 11 luglio 2017 - 19:53

[Commenta](#) [Stampa](#) [Invia notizia](#)Più informazioni su [chef marco sacco](#) [movimento gente di lago](#) [ristorante piccolo lago](#)
[marco sacco](#)

Abbiamo già parlato di "Gente di Lago" questo movimento lanciato dallo **chef bi-stellato Marco Sacco** che unisce tradizioni e territori bagnati dall'acqua dolce. Marco Sacco parte dal suo **Il Piccolo Lago****, ristorante proteso sulle acque trasparenti del laghetto di Mergozzo, limpidissimo specchio d'acqua in provincia di Verbania sponda occidentale del Lago Maggiore, con la voglia di valorizzare il lago (e più in generale le acque interne), partendo da ciò che conosce meglio ovvero le materie prime, pesce d'acqua dolce in primis, così sottovalutato. Per questo ha avviato un laboratorio di idee che metta assieme le competenze di chef di prestigio nazionale ittiologi, acquacoltori, pescatori e produttori in difesa di un ecosistema complesso e poco conosciuto: *"La ricchezza delle acque interne è tanto immensa quanto poco conosciuta – dice Marco Sacco – 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"*.

Il pesce e la cucina sono il gustoso tramite che Sacco, da grande chef, ha messo in tavola per parlare della bellezza e dei valori e delle potenzialità della gente di lago, dal Piemonte al Trentino un grande bacino idrico che nei secoli è stato culla di civiltà. Giovedì scorso è stata **la carpa** a sfilare sul red carpet del Piccolo Lago in occasione del secondo appuntamento del Movimento Gente di Lago dopo il successo del primo evento dedicato alla trota. Ad accogliere una delle protagoniste dei laghi è stato lo splendido garden del ristorante Il Piccolo Lago** e dal scenografico palco in cui si esibita la band icona della serata: i Brokencircle.

Carpa diem! La carica dei cinque chef gourmet

L'esplorazione del pesce d'acqua dolce sulle rive del lago di Mergozzo è passata con eleganza 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 ha accolto i suoi ospiti con **Riso "crusco", persico del Maggiore e Capperi di Pantelleria**, a cui è seguito un ricco excursus gourmet sulla carpa.



Nel corso della serata l'interpretazione gastronomica del pesce di lago è stata curata da chef prestigiosi, protagonisti dell'alta cucina nazionale e internazionale. In ogni piatto si è potuto 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**.



Accanto ai fratelli Serva l'isola del gusto con gli abbinamenti insoliti quanto intriganti della **Carpa marinata in lardo bordolese, grigia alpina e gelato alle sarde di lago** di Alessandro Gilmozzi, timoniere del ristorante El Molin*.



Ha portato invece i profumi del Lago di Garda la **Carpa in conserva**, proposta da **Matteo Maenza** de La Grande Limonaia. Infine, per il piacere degli ospiti la **Mozzarella di Lago** di **Renato Bosco**, maestro della panificazione e della lievitazione. Gran finale con il dessert in piscina nella **Sfera galleggiante** del pastry chef del Piccolo Lago **Andrea Valle**.



Il brindisi sulle rive del lago è stato curato dall'eleganza di **Bellavista**, che fa conoscere le bollicine italiane in tutto il mondo, e da **Cinzia Ferro**, pluripremiata bartender che ha creato cinque cocktail per l'occasione. Eletta "Lady Amarena" 2015 da **Fabbri 1905** e anima dell'*Estremadura Café* di Verbania, Cinzia ha messo a punto cinque specialità di mixology usando alcuni prodotti dell'azienda bolognese: dal goloso **Bitter** □ **Ciocco**, fusione di Marendry Fabbri, Vermouth Rosso, sciroppo al cioccolato Fabbri e Ginger Ale completato con un velluto al cioccolato, fino al **Gin Tonic Fiorito sul Lago**, a base di gin, sciroppo alla violetta Fabbri e tonica aromatizzata fior di lavanda, passando per **Il fresco giardino sul lago**, che mesce vermouth bianco, gin e sciroppo al bergamotto Fabbri completato con foglie di basilico e zucchero di canna. Non mancherà un long drink che strizza l'occhio alle atmosfere caraibiche: si chiamerà **Cuba o non Cuba?** e sarà preparato con lime, rum scuro, sciroppo falernum Fabbri e Coca Cola, guarnito con una mousse al lime e falernum. Gli amanti dell'analcolico, invece, hanno gustato un **Amor d'Amarena**, preparato con sciroppo di Amarena Fabbri, succo di cranberry e ginger beer.

Tutta la serata è trascorsa 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 rispecchiarne la natura: placida e coinvolgente al tempo stesso."*

Non sono mancate vere sorprese come la presenza dei **sommozzatori**, inediti cantinieri della serata, e del villaggio di **carp fishing**.

Al termine della serata abbiamo sentito chef Marco Sacco, stanco, ma soddisfatto

**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.

<https://www.ciaocomo.it/2017/07/11/carpa-diem-gente-di-lago/142491/>