

LA SERATA-EVENTO

# Una carpa da ricordare a Mergozzo

**MERGOZZO** E' stata la carpa a sfilare sul red carpet del **Piccolo Lago** la sera del 6 luglio, in occasione del secondo appuntamento del Movimento Gente di Lago, fondato dallo chef due stelle Michelin **Marco Sacco**. Dopo il successo del primo evento dedicato alla trota, i riflettori del lago di Mergozzo erano puntati su un altro pesce d'acqua dolce, raccontato da chef, ittologi e pescatori, ritmati dalla musica della band icona della serata: i Broken-circle. Questo evento dedicato alla carpa rappresenta un ulteriore passo avanti per l'associazione per promuovere la cultura delle acque interne. Al motto di "Carpa diem!" la carica dei cinque chef gourmet protagonisti dell'evento: il padrone di casa, **Marco Sacco**, che ha proposto Riso "crusco", persico del Maggiore e Capperi di Pantelleria, poi carpa in crosta di semi di papavero con maionese cotta di patate e rape rosse preparata con maestria dai Fratelli Serva, doppia stella, del ristorante La Trota; la carpa marinata in lardo bordolese dei fratelli Serva; l'intrigante abbinamento grigia alpina e gelato alle sarde di lago di **Alessandro Gilmozzi**, del ristorante El Molin; la carpa in conserva, proposta da **Matteo Maenza** de La Grande Limonaia; la mozzarella di lago di **Renato Bosco**. Il tutto innaffiato con le bollicine Bellavista. Gran finale con il dessert in piscina nella sfera galleggiante del pastry chef del **Piccolo Lago** **Andrea Valle** e dai cocktail di **Cinzia Ferro**, pluripremiata barlady.



**CHEF IN AZIONE** L'ampio dehor del "Piccolo lago" di Mergozzo. A lato la carpa disegnata da **Andrea Tarella**. Sotto, due dei cuochi in azione: **Alessandro Gilmozzi** e, a destra, **Andrea Valle**



**GENTE E PESCI DI LAGO****Dopo trota e carpa  
ora tocca allo storione**

**MERGOZZO** Il progetto "Gente di Lago" (nella foto il murale di Gianluca Lapedina) si articola 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. A promuovere in prima fila gli eventi è **Marco Sacco**, chef doppia stella del 'Piccolo Lago'. Classe 1965, Sacco è figlio d'arte. Sono i suoi genitori infatti, Gastone e Bruna, che nel 1974 decidono di aprire il loro secondo ristorante che porta ancora oggi lo stesso nome. È qui che Marco im-

para, aiutando quasi da subito il padre. La passione per l'attività di famiglia è pari solo a quella per il windsurf, di cui, ventenne, è stato un campione. Ma è il vento della cucina che ha avuto la meglio ed anche qui i riconoscimenti non tardano ad arrivare. Il 2004 è l'anno della prima stella Michelin. La seconda 3 anni dopo, nel 2007, a dimostrazione del costante impegno, della continua ricerca e dell'intenso lavoro che lo chef non perde occasione di condividere con collaboratori e famiglia.

