



La Gente di Lago e di Fiume racconta il pesce d'acqua dolce: gli appuntamenti al Piccolo Lago

L'ASSOCIAZIONE FONDATA DA MARCO SACCO PROPONE UN CALENDARIO DI INCONTRI PER SCOPRIRE IL VALORE DEL PESCE D'ACQUA DOLCE. LA PARTECIPAZIONE È GRATUITA E C'È MOLTO DA IMPARARE.

Gente di Lago e di Fiume. Gli obiettivi

Marco Sacco, lo chef del ristorante Piccolo Lago sul Lago di Mergozzo, per il mondo dell'acqua dolce ha una passione da sempre. Lui è un uomo di lago, ama cucinare i pesci di lago, e ama soprattutto raccontare la vita, le tradizioni di chi vive, lavora, crea sui laghi e sui fiumi.

Così ha voluto e guida l'associazione **Gente di Lago e di Fiume** e ha dato vita negli ultimi anni a incontri di grande interesse, sulla gastronomia, l'ambiente, la cultura delle terre d'acqua dolce. In attesa che si possa tornare a viverli in diretta, con una partecipazione nutrita, come sempre è accaduto, oggi propone una serie di 5 appuntamenti, aperti gratuitamente al pubblico, per affrontare le questioni più importanti e attuali legate al mondo dell'acqua dolce, dalle ultime tendenze food alle pratiche green e sostenibili per la filiera produttiva. Ogni incontro è corredato da uno cooking show, naturalmente a base di pesce di lago o di fiume, realizzato a quattro mani da chef Sacco insieme a un collega, sempre diverso, di fama internazionale. In pratica una versione ridotta e "diluita" della manifestazione consueta, con istituzioni, enti, studenti dell'Istituto Alberghiero Maggia chef ospiti, riuniti per una tavola rotonda dedicata al pesce d'acqua dolce e alla tutela dell'ecosistema lacustre e fluviale.

Storione, carpa, luccio, trota e siluro. I pesci d'acqua dolce

Si comincia lunedì 21 giugno, fino al 18 ottobre, e ogni appuntamento è dedicato a un pesce diverso – storione, carpa, luccio, trota e siluro – ingrediente principale dello show cooking a quattro mani per creare una ricetta “d’acqua dolce”, che verrà poi consegnata a tutti i ristoranti che sposeranno la filosofia di Gente di lago e di fiume.

Lunedì 21 giugno protagonista è “*Lo storione – La cucina di lago fra tradizione e innovazione*”, con **Marco Menghini**, imprenditore, **Vlad Pankin** giovane importatore di caviale per Voyage, e lo chef **Cesare Battisti** del ristorante Ratanà. Il 5 luglio tocca alla “*La Carpa – Le farine, l’agricoltura e gli approvvigionamenti*”, con lo chef **Renato Bosco**, e lunedì 26 luglio si prosegue con “*Il Luccio – La natura ci parla*”, incontro dedicato alle soluzioni e alle pratiche green possibili per la filiera produttiva d’acqua dolce, chef ospite **Pietro Leeman**. Dopo la pausa di agosto, “*La Trota – Pesce allevato o pesce selvatico*” sarà il tema dell’incontro di lunedì 13 settembre, mentre l’ultimo appuntamento in programma lunedì 18 ottobre sarà dedicato a “*Il Siluro – Marketing territoriale*”.

Tutti gli incontri, liberi, si svolgono al **Piccolo Lago** dalle 10 alle 12 (volendo con servizio bistrot e cocktail bar del Piccolino, a pagamento, allestito nel giardino in riva al lago) e devono essere prenotati a info@lagentedilago.com (www.lagentedilago.com)