



La scoperta di gusti nuovi e inaspettati con il pesce di lago: il progetto di chef Marco Sacco, "Gente di lago e fiumi"

Tantissimi ristoranti, di cui sette stellati e, per la prima volta, uno oltre confine in Spagna, hanno risposto alla chiamata di "Gente di lago e di fiume": per tutto il mese di ottobre proporranno nel proprio menù ricette "d'acqua dolce" per portare avanti la valorizzazione del tesoro gastronomico di laghi e fiumi

Il lago: luogo per molti, nell'immaginario, ancora troppo poco "vivo" e dalle atmosfere tristi. Per fortuna, grazie alla sinergia fra istituzioni e consorzi dei Laghi dell'alto Piemonte, della Lombardia, delle zone lacustri di altre regioni d'Italia e addirittura della Spagna, questa percezione è cambiata. Soprattutto da un punto di vista gastronomico: la riscoperta (o la scoperta in alcuni casi) del gusto e delle ricette derivanti dall'uso del pesce di lago, ha fatto sì che l'associazione "Gente di lago e fiumi" con Presidente lo chef bi stellato **Marco Sacco**, una delle più importanti associazioni italiane nata per tutelare l'ecosistema delle acque interne, promuovesse l'interessante iniziativa dal **1° al 31 ottobre** e che coinvolgerà una quarantina di ristoranti in Italia e che, grazie alla sinergia con gli Ambasciatori del Gusto, varcherà i confini nazionali approdando in Spagna, nel ristorante "*Il Maestro*" dello chef **Roberto Costagliola**.

Gente di lago e fiumi non è un'associazione a sè stante: dialoga con i cittadini delle località lacustri e con i turisti, come "critici" per eccellenza, per confrontarsi sulle modalità di una diffusione efficace legata all'importanza di unire i vari aspetti della classica gita al lago o al fiume a quelli più strettamente collegati alla conoscenza dei prodotti del territorio, in questo caso del pesce di lago. Una cucina basata su questo tipo di prodotto, inusuale ma che sta timidamente ma con forza entrando a far parte dei menu proposti nei ristoranti delle vicine città, è senza dubbio un segnale positivo sull'importanza che gli chef stanno dedicando ai valori nutrizionali di questo tipo di pesce che, se cucinato ad arte, è in grado di regalare sapori decisamente inaspettati e curiosi.

Per quattro settimane **42 locali** fra Piemonte, Lombardia, Liguria, Veneto, Campania e Catalogna, aderiranno alla campagna di dell'Associazione con un piatto rigorosamente a base di pesce di lago o di fiume. Un'imperdibile proposta food da gustare per tutto il mese che spazierà dalla **ceviche di lucioperca e alle sarde di lago** passando per **l'agone alla vaniglia o lo storione con marshmallow** per reinterpretare le ricette d'acqua dolce in modo innovativo, sano e pieno di gusto.

Marco Sacco, conosciuto per la sua magnifica creatura a due stelle, "Il piccolo Lago", sul Lago Maggiore e dove il suo menù è essenzialmente composto da piatti creati a base di pesce di lago o di fiume, realizzati e proposti come fossero un gioco di abbinamenti con altri ingredienti della tradizione, afferma a proposito a sostegno e ad invito a seguire la sua iniziativa: "*Abbiamo il dovere e il compito di diffondere e valorizzare la cucina lacustre – commenta Marco Sacco, presidente di Gente di lago e di fiume – potenziandola con tutti gli strumenti messi a disposizione dalle moderne tecniche di preparazione. Non dobbiamo mai smettere di meravigliarci di fronte alla materia prima che arriva dal nostro lago, dobbiamo sperimentare, innovare, giocare con i sapori della tradizione in modo accattivante e stimolante*"



https://www.nerospinto.it/la-scoperta-di-gusti-nuovi-e-inaspettati-con-il-pesce-di-lago-il-progetto-di-chef-marco-sacco-gente-di-lago-e-fiumi?fbclid=IwAR1NC4hTsaVgzafI2rGs819Yu45-a7HSCxnR4SP3AMiDoazcXKcMH31c2_U