



Gente di lago e di fiume: 5 incontri per 5 pesci d'acqua dolce con lo chef Marco Sacco



VERBANIA- 15-06-2021 - Cinque incontri per sondare l'universo silenzioso dei pesci d'acqua dolce, cinque appuntamenti (gratuiti) a Il Piccolo Lago all'insegna della sperimentazione gastronomica e della ricerca scientifica dove agli approfondimenti si lega uno show cooking d'autore. A proporli è il sodalizio guidato dallo chef Marco Sacco "Gente di lago e di fiume", in attesa dell'omonima manifestazione nata per promuovere l'eccellenza gastronomica locale.

Intanto per cinque lunedì dal 21 giugno al 18 ottobre, rappresentanti del mondo scientifico e produttivo, Istituzioni, enti, studenti dell'Istituto Alberghiero Maggia e chef ospiti, si incontreranno al ristorante Piccolo Lago per dare vita a una grande tavola rotonda dove protagonista assoluto sarà il pesce d'acqua dolce e la tutela del suo habitat.

Ogni appuntamento sarà dedicato a una diversa macro tematica connessa a un differente pesce di acqua dolce – storione, carpa, luccio, trota e siluro – che sarà poi l'ingrediente principale dello show cooking di chef Sacco che, insieme a un collega stellato o di fama internazionale, realizzerà una ricetta "d'acqua dolce" che verrà consegnata a tutti i ristoranti che sposeranno la filosofia di Gente di lago e di fiume. Un piatto che vuole essere il risultato di una vera e propria riflessione gastronomica fra i più