

## Il dessert di carpa che può salvare il pesce di lago: Carpe Diem

Carpe Diem: è un dessert e un invito a salvare il pesce di lago. Di cosa sa e che senso ha il dolce di carpa di Marco Sacco protagonista di Gente di Lago e di Fiume 2023.

Dissapore > Cucina



di Chiara Cajelli  
18 Ottobre 2023

L'edizione 2023 di Gente di Lago e di Fiume si è conclusa lasciando molti, sani e doverosi interrogativi sul pesce lacustre e sul futuro della ristorazione, quanto a sostenibilità. Protagonista di queste giornate sull'Isola dei Pescatori, Lago Maggiore, è stato un **dessert di carpa** creato per suggerire una narrazione sia simbolica sia realista. Si chiama **Carpe Diem** ed è parto di Cristiano Catapano – pastry chef nella brigata di chef Marco Sacco, Patron del bi-stellato Piccolo Lago a Verbania (celeberrima [la sua carbonara au Koque](#)) nonché presidente e fondatore dell'evento. Come possono, un dessert d'alta cucina e uno street food a tema, salvare il **pesce di lago**?

Oververo carpa ma anche [storione](#), gardon, siluro e decine di altre specie sottovalutate rispetto al più blasonato persico. Il motto di [questa sesta edizione](#) è stato "*coltivare l'acqua dolce*", laddove il verbo non è scelto a caso: implica un procedimento lento e difficile, un impegno attivo e concreto. Ed è proprio l'intento di Gente di Lago e di Fiume procedere in questo modo: si parla ancora poco di pesce lacuale, di leggi per salvaguardarlo, di stagionalità, di **come valorizzarlo**, di chi lo pesca nel modo giusto (pagando permessi, dazi feudali vecchi come il mondo, investendo in reti adatte per peso e spessore dei fori). Per chef Marco Sacco (che, [sull'Isola dei Pescatori, possiede Il Verbano hotel e ristorante](#)) e altri colleghi è invece una missione ben delineata, ecco quindi perché sono volontari in questo evento che – anno dopo anno – chiama a raccolta esponenti, appassionati e sostenitori da tutta Europa.



Chef Marco Sacco

Qualche esempio: chef Paolo Casagrande con tre stelle Michelin al Lasarte di Barcellona, Chicco Cerea di Da Vittorio a Brusaporto, il critico gastronomico Luigi Cremona, Renato Bosco, chef Andrea Lo Cicero, chef Giancarlo Morelli, Marcello Arcangeli di Lavazza, chef Paolo Griffa, e davvero tanti altri tra cuochi, associazioni, aziende, sponsor, esperti ittologi (come i vicepresidenti dell'evento Pier Paolo Gibertoni e Angelo Ruffoni), esperti di ristorazione come Giacomo Pini. Il quadro è chiaro, passiamo al **dolce con la carpa** oggetto della nostra attenzione.

## Il dessert Carp(a) Diem a Gente di Lago 2023



Una delle prospettive cui ambisce chi è nell'alta cucina è abbattere completamente i limiti che, spesso, mortificano e vincolano gli alimenti. Eppure esistono aromi che insieme fanno faville, per quanto strani. La carne del pesce di lago ha una consistenza peculiare e anche una **dolcezza naturale** davvero molto versatile: è questa caratteristica il perno per il bilanciamento con miele, zafferano, latte, rosmarino, dattero, vino rosso. La carpa, poi, è un animale prezioso per moltissime culture. Generalmente è **simbolo di coraggio e fedeltà**, perseveranza: tutte caratteristiche che rappresentano ogni singolo pescatore nel momento in cui *colgono l'attimo* (significato di "carpe diem"), ovvero quando il pesce abbocca all'amo.