



E' stato ideato da Cristiano Catapano, pasticciere del Piccolo lago

## Il piatto simbolo del 2023 sarà un dessert con la carpa

### IL CASO

**S**e il menu di Gente di lago e di fiume deve battere la via in cui tradizione e innovazione s'incontrano, dove l'interesse per i «frutti» di acqua dolce viene acceso dalla sorpresa e dalla novità, la ricetta «bandiera» di ogni edizione non può che stuzzicare la fantasia.

Quest'anno il compito di ideare il piatto-scommessa è stata affidato al pastry chef

del due stelle Michelin «Piccolo lago», Cristiano Catapano. Una sfida non da poco, che ha raccolto creando «Carpe diem: quando il pesce diventa un dessert».

### «Ci vuole coraggio»

«Ci vuole coraggio per farlo e l'ardimento è il sentimento che ci guida nel cogliere l'attimo» commenta chef Marco Sacco. Catapano si è spinto fino in fondo: non ha lavorato in una composizione dalle vivaci geometrie la delicatezza di un filetto di persico, ma

della più consistente e sfuggente carpa, che si presta al gioco di parole.

La polpa del pesce - in Cina simbolo di perseveranza - l'ha trasformata in mousse, che in parte riempie le cellette di una ganache alternate al miele, in parte compone un rettangolo centrale sul quale sono adagiati diversi elementi: pezzetti di pelle e

squame che assumono la forma di un'infiorescenza e poi un croccante di latte fresco, un caramello di dattero («per gli egizi emblema di co-

raggio» riporta l'autore); crema di zafferano al centro di un fiore decorato da petali di croco viola, una meringa al vino rosso e un gelatino al rosmarino e gin, piante di buon auspicio.

### Un dolce al cucchiaio

La curiosità di assaggiare questo singolare dolce al cucchiaio spingerà molti a

mettersi in fila domenica 15 ottobre nella postazione in cui Catapano, con i suoi assistenti, comporrà piattini di «Carpa diem».

Lui, Marco Sacco e gli altri chef dell'isola Pescatori giocheranno in casa, ma con il contributo di idee e lavoro di 14 stellati ospiti dell'evento 2023 di Gente di lago e di fiume.

### I grandi ospiti

Ecco i loro nomi: Chicco Ce-rea, Paolo Casagrande, Alessandro Gilmozzi, Christian Balzo, Andrea Aprea, Mauro Elli, Luca Marchini, Giorgio Bartolucci, Paolo Griffa, Gianfranco Pascucci, Felice Lo Basso, Riccardo Bassetti, Marta Grassi e

Davide Marzullo. c.p.—

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il pasticcere Cristiano Catapano

