



I PIATTI PREPARATI DAGLI CHEF RESIDENT INSIEME A GRANDI FIRME DA TUTTA EUROPA

Anche il dessert a base di pesce tra le dieci "Isole del gusto"

Si va letteralmente dall'antipasto al dolce: anche un dessert infatti è quest'anno curiosamente a base di pesce di acqua dolce nella 6ª edizione di «Gente di lago e di fiume». Domenica sull'isola Pescatori nelle dieci «Isole del gusto» si potranno assaggiare otto specialità salate di cui 7 a base di pesce di lago e una vegetariana, più due piatti dolci che saranno la tradizionale torta al limone - un immancabile tipico dell'isola - e «Carpe diem», ambizioso dessert al cucchiaino che ha tra gli ingredienti la carpa ed è una scommessa su cui l'edizione 2023 dell'evento punta molto per dimostrare la versatilità del pesce di lago.

I paccheri «alla Vittorio»

La proposta vegetariana corrisponde nientemeno che ai «Paccheri «alla Vittorio»», l'iconico piatto firmato dalla famiglia Cerea che rimane un irrinunciabile nel menu del ristorante trisellato Da Vittorio a Brusaporto (Bergamo). Domenica per «Gente di lago e di fiume» si potranno assaggiare i leggendari «Paccheri «alla Vittorio»» in quella che lo stesso Enrico «Chicco» Cerea ha definito la più grande «paccherata» mai realizzata: saranno infatti preparati nella «Guendalina», la maxi padella in alluminio pressofuso di circa 1,50 metri di diametro posizionata in «punta»

all'isola (ovvero nella parte che dà sull'Isola Bella). Con Chicco Cerea ci saranno chef Marco Sacco e Francesco Mirrolla. L'altra «Guendalina» sarà invece in «coda», ossia sul lato verso Baveno, e vedrà all'opera gli chef di «Gente di lago e di fiume» capitani da Davide Chiaraluze e Stephan Vaccaro alle prese con un maxi risotto. Le altre postazioni corrispondono ai ristoranti dell'isola che parte-

cipano alla festa di «Gente di lago e di fiume»: allo chef resident vengono affiancati uno o più chef ospiti nell'ottica di una «contaminazione» a più mani dei piatti. Di base c'è infatti la ricetta originaria del ristorante che viene fatta conoscere e «condivisa» con gli chef ospiti.

I ristoranti coinvolti

Al ristorante Chez Manuel (chef resident Davide Molinari, ospiti Corrado Scaglione e Mauro Elli) si trova il carpione, alla Rondine (chef resident Giuseppe Rinaldi, ospiti Riccardo Bassetti e Max Celeste) il lavarello in saor, al Belvedere (chef resident Marco Spreafico, ospiti Andrea Aprea, Alessandro Gilmozzi) il salmerino in crosta di corn flakes con salsa di bagna cauda, all'Italia (chef resident Gabriele Ruffoni, ospiti Giorgio Bartolucci e Cesare Battisti) il risotto alla Borromeo, all'Imbarcadero (chef resident Giorgio Negri, ospiti Luca Marchini, Federi-

co Beretta) la terrina di siluro, perca e trota con polpette di lago, alla Pescheria (chef resident Pasquale Botta, ospiti Felice Lo Basso, Davide Marzullo) la pinsa con burrata e trota affumicata.

Due infine sono i dolci per appagare appieno il palato: al Covo dei pirati (chef resident Gabriel Terzi, ospiti Christian Balzo e i fratelli Davide e Nicola Trentin) la torta al limone che è la speciali-

tà immancabile dell'isola Pescatori mentre al ristorante Il Verbano (chef resident Silvestro Zanella e Mauro Pesca, ospite Cristiano Catapano) ci sarà «Carpe diem», il dessert-scommessa che si presenta come un cremoso realizzato - oltre che con latte e miele - con la carpa; si trovano in diverse consistenze datteri, zafferano, vino e un gelato di rosmarino e gin. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA




Domenica all'Isola Pescatori sarà un tour tra i sapori d'acqua dolce



Marco Sacco e Chicco Cerea saranno impegnati alla «Guendalina»

