

# Italia a Tavola

## Pesce di lago in grande spolvero Una cena per l'esordio del Movimento

Publicato il 15 Maggio 2017 | 10:22

Il Movimento Gente di Lago vuole raccontare il mondo delle acque dolci e ridare valore a un territorio e a una materia prima. Lo fa con l'appoggio di cinque chef a elevata caratura. Si parte con la trota il 18 maggio

Trota sotto i riflettori il 18 maggio per una serata dedicata che si terrà nel **Ristorante Piccolo Lago** sulle rive del lago di Mergozzo, nelle Alpi Lepontine, in Piemonte. L'evento rappresenta il debutto del calendario del Movimento Gente di Lago, progetto creato da Marco Sacco, chef due stelle Michelin del Piccolo Lago e Laura Gobbi, firma di importanti iniziative di promozione del territorio. In neonato Movimento vuole raccontare il mondo delle acque dolci e ridare dignità e valore a un territorio e a una materia prima. E lo fa con l'appoggio considerevole di cinque chef a elevata caratura: i fratelli Cerea, Mauro Elli, Leandro Luppi, Federico Beretta e Marco Sacco.



E sarà proprio Sacco, in qualità di padrone di casa, che interpreterà il primo capitolo di questo percorso con La Trota cotta a bassa temperatura e accompagnata da un prato di crescione con ribes, piselli e asparagi crudi. A seguire, i fratelli Cerea, proprietari del ristorante tre stelle Michelin Da Vittorio di Brusaporto (Bg), cucineranno per l'occasione con la Guendalina, lo spettacolare tegame di 140 cm di diametro, il Risotto Carnaroli al ragù di lago, con crema di agrumi ed erbe. Anche le profonde e ricche acque del lago di Como saranno presenti a Mergozzo con Federico Beretta, patron del ristorante Feel Como, che cucinerà la sua Anguilla Bbq.

Altra firma di rilievo quella di Mauro Elli, dal ristorante Il Cantuccio di Albavilla (Co), una stella Michelin, che cucinerà una Cipolla ripiena di lavarello e aglio orsino. Leandro Luppi, una stella Michelin con il ristorante Vecchia Malcesine affacciato sul lago di Garda di Malcesine (Vr), porterà la sua trota marinata cioccolato e cren. Il pane avrà il profumo, la fragranza e la firma dello storico panificio a Cittadella (Pd) dei fratelli Trentin nel virtuosismo di "Yo-yo e carpione di gardon".

<http://www.italiaatavola.net/articolo.aspx?id=50109>